

**TABLA DE CONTENIDO**

|          |                                |          |
|----------|--------------------------------|----------|
| <b>2</b> | <b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b> | <b>2</b> |
| 2.1      | ATURDIMIENTO Y SACRIFICIO.     | 2        |
| 2.2      | DESANGRE.                      | 3        |
| 2.3      | ESCALDALDO.                    | 3        |
| 2.4      | DESPLUME.                      | 3        |
| 2.5      | CORTE DE PICO, UÑAS Y PATAS.   | 3        |
| 2.6      | EVICERACIÓN.                   | 3        |
| 2.7      | PROCESADO DE MENUDILLOS.       | 4        |
| 2.8      | ENFRIAMIENTO.                  | 4        |
| 2.9      | EMPAQUE.                       | 4        |

## 2 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Una vez las aves se encuentran en el matadero en espera de sacrificio, deben ser protegidas de condiciones climáticas adversas y de la exposición directa a los rayos solares.

El beneficio de aves comprende las operaciones que se muestran en el diagrama 2.1 y que se describen a continuación:

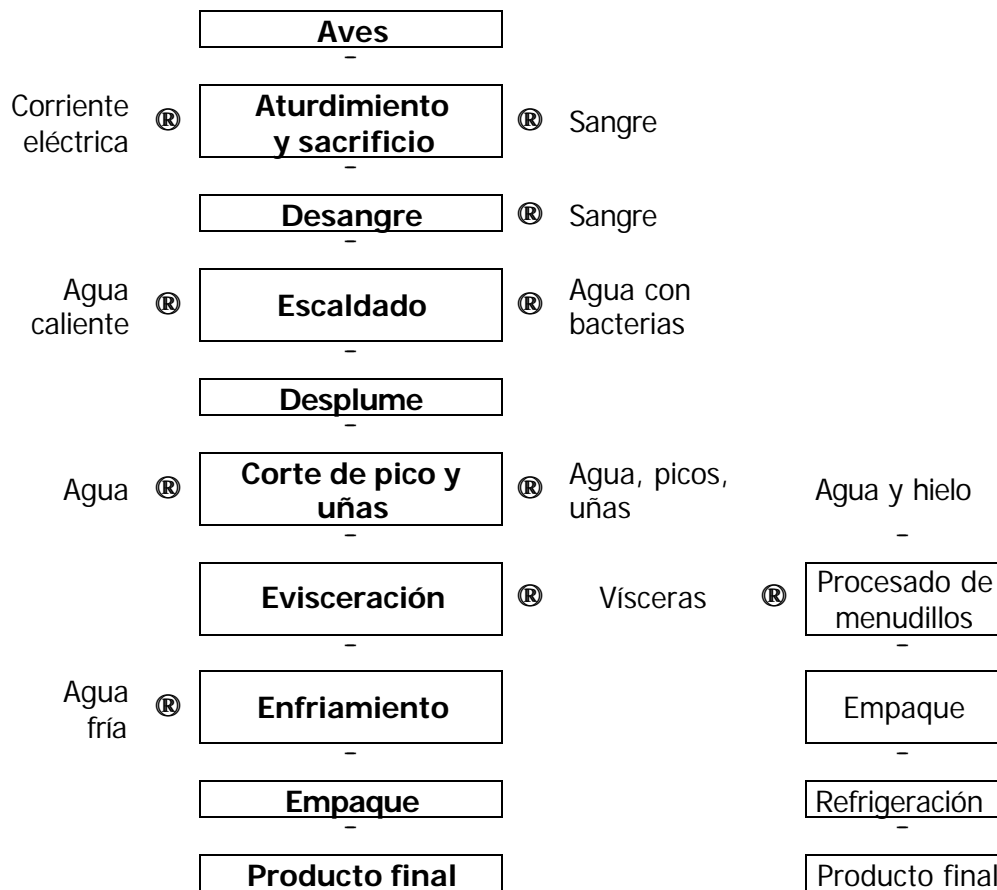


Figura 2.1 Beneficio de Aves

### 2.1 Aturdimiento y sacrificio.

Suspendidas de ganchos – soporte, las aves pasan de la zona de descarga a la zona de aturdimiento, en la que se les conmoviona eléctricamente y se les secciona el cuello con un cuchillo. El corte se hace usualmente en la unión del cuello a la cabeza sin afectar la traquea o el esófago.

## **2.2 Desangre.**

Si las aves se aturden adecuadamente pero no se desangran bien pueden recuperarse y estar vivas al entrar al tanque de escaldado. Entonces el animal permanece colgado durante un período aproximado de cinco minutos sobre un canal colector de sangre en el que aproximadamente se recoge la mitad de la sangre total de las aves<sup>1</sup>. La sangre se almacena en canecas para ser enviada posteriormente a los sitios de procesamiento.

## **2.3 Escaldado.**

Las aves se introducen en un baño de agua caliente a una temperatura entre 50 y 80 °C durante un período que oscila entre 1 y 3 minutos, con el objeto de eliminar bacterias y facilitar la remoción de plumas gracias a su ablandamiento.

## **2.4 Desplume.**

Las plumas se eliminan con la ayuda de máquinas desplumadoras que consisten en unos cilindros que giran rápidamente y en los que hay una gran cantidad de dedos, lengüetas o manguitos de goma que son los que quitan las plumas a la canal (ave).

## **2.5 Corte de pico, uñas y patas.**

Después de inspeccionar que el animal ha quedado bien desplumado, se procede al corte de patas, picos y uñas pasando luego por un lavado con agua.

## **2.6 Evisceración.**

Como existen varias enfermedades de las aves que sólo pueden apreciarse en la canal eviscerada, hay que realizar este proceso para poder llevar a cabo una adecuada inspección.

La evisceración consiste en eliminar del ave la mayor parte de los órganos contenidos en su cavidad; también se eliminan la cabeza, el cuello y los tejidos asociados. El animal se cuelga en una segunda cadena de ganchos, donde se empieza por hacer unos cortes en la región abdominal alrededor de la abertura cloacal y con una pistola neumática se extraen las vísceras. Las partes comestibles que se quitan durante la evisceración se transportan hasta la zona de procesado de *menudencias*.

---

<sup>1</sup> BREMNER, A.: *Higiene e inspección de carne de aves*

**2.7 *Procesado de menudillos.***

Las menudencias (corazones, hígados, mollejas, etc.) inicialmente se lavan al extraerlas del ave en la zona de evisceración; posteriormente se les realiza un lavado adicional con una mezcla de agua y hielo a fin de mantenerlos en condiciones higiénicas y finalmente son empacados y refrigerados.

**2.8 *Enfriamiento.***

Consiste en la disminución de la temperatura del ave. Cuando esta operación se realiza mediante inmersión de la canal en tanques provistos de un tornillo sin fin ésta absorbe agua aumentando su peso.

**2.9 *Empaque.***

Finalmente el animal se pesa, se clasifica y se empaca para su almacenamiento, distribución y venta.