



ATURDIDO DE ANIMALES CON CO₂

Utilizando Bióxido de Carbono (CO₂) es posible reducir el sufrimiento innecesario de los animales durante el sacrificio y mejorando la calidad final de la carne.

El aturdimiento con CO₂ se produce por una depresión de la función neuronal mediante la inducción de la anestesia en una atmósfera enriquecida con CO₂, obteniendo carne de muy alta calidad, disminuyendo las pérdidas por carne dañada, huesos rotos y reduciendo el nivel de estrés en el animal; así como aumentando la seguridad del personal durante la operación.

DATOS TÉCNICOS

Básicamente se aturden los animales por medio de diversas concentraciones de Bióxido de Carbono (CO2) en el aire. Las concentraciones de CO2 para el aturdimiento de cerdos son de por lo menos 80% en la cámara de CO2 durante 45 segundos, mientras que de las aves son de un 65% durante 15 segundos, lo cual se lleva a cabo en cuatro etapas:

- Ingreso a túnel de CO2
- Traslado a la cámara baja en donde existe una alta concentración de CO2, perdiendo el conocimiento
- Expulsado del túnel

La primera etapa tiene una duración aproximada de 20s y se denomina etapa de analgesia; durante este periodo la respuesta del animal al dolor y al estrés se reduce gradualmente y la respiración se vuelve más rápida y profunda. Inmediatamente después de la pérdida de conciencia, viene la etapa de excitación, que tiene una duración aproximada de 7s y en la que se observan, en algunos animales, movimientos desordenados y vocalización.

Por último aparece la etapa de anestesia en la que se produce relajación de los músculos esqueléticos y respiratorios.

La finalidad de las máquinas para el aturrido de cerdos mediante CO2, es anestesiarse hasta la pérdida de conciencia a dichos animales destinados al sacrificio.

La máquina consiste en una noria con cestas donde se introducen los cerdos; éstas se sumergen de forma progresiva en una atmósfera de elevada concentración de CO2.

A la salida, los cerdos están completamente aturridos y relajados y podrá realizarse su degüello sin sufrimiento. La atmósfera en el interior del tanque se controla mediante un analizador de CO2 infrarrojo que mantiene la concentración de forma estable, reduciendo el consumo de gas al mínimo necesario.

El aturrido por CO2, junto con el diseño de las cestas, asegura la eliminación de fracturas, contusiones y encharques de sangre. También se consigue elevar la presión arterial y el ritmo cardíaco con lo que se obtiene un desangre rápido, constante y completo. Además se reduce el pH de la sangre, mejorando los procesos de elaboración posteriores.

Ventajas

- ✓ Congelación rápida.
- ✓ Menor estrés y bienestar en los animales.
- ✓ Reduce la incidencia de P.S.E (Pallid Soft and Exsudative)
- ✓ Menor índice de fracturas.
- ✓ Mejor calidad de la carne.

Grupooxi

