

ANÁLISE DA QUALIDADE QUANTO A PROTEÍNA BRUTA DA FARINHA DE CARNE UTILIZADA PARA A FABRICAÇÃO DE RAÇÃO PARA FRANGOS DE CORTE. *Erika Bastos Buttenmuller Vilas Boas, Márcio Antonio Vilas Boas.* (Administração da Produção, Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE).

O controle de qualidade nas empresas, se faz muito importante, pois é através dele que se sabe se o produto está dentro dos padrões de qualidade exigidos pelo mercado ou não, e com a abertura e globalização dos mercados mundiais, as empresas brasileiras defrontam-se com a necessidade de readequação estratégica e produtiva. Sendo assim, a análise da qualidade quanto a proteína bruta da farinha de carne utilizada como matéria-prima para a fabricação de ração para frango de corte, foi realizada na empresa Globoaves Agroavícola Ltda, localizada no oeste do Paraná. Foram realizadas análises laboratoriais da proteína bruta, com a intenção de verificar se as características do produto estavam de acordo com o padrão de qualidade exigido pela empresa para produzir uma ração que corresponda aos níveis nutricionais e de qualidade que o frango exige em cada fase. A coleta de dados ocorreu no período de 12 meses. Os resultados mostraram que do total de amostras analisadas, 73,33% apresentaram-se com valor de proteína bruta abaixo do valor mínimo exigido, indicando que a matéria-prima estava fora de controle, o que pode causar deficiência de proteína no produto final. Finalmente, conclui-se ser de extrema importância que a matéria-prima esteja sempre dentro do padrão estabelecido para que não ocorra problemas na qualidade final da ração e consequentemente comprometer o desempenho do frango em campo. (IC-UNIOESTE).