19º Encontro Conversando sobre Extensão (CONEX) e 4º EAEX - Encontro Anual de Extensão (EAEX)

ÁREA TEMÁTICA: (marque a área temática correspondente ao trabalho que foi indicado no momento da inscrição)

( ) COMUNICAÇÃO

( ) CULTURA

( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA

( ) EDUCAÇÃO

( ) MEIO AMBIENTE

( ) SAÚDE

(X) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

( ) TRABALHO

MITOS E VERDADES DA CARNE SUÍNA: AFINAL A CARNE SUÍNA É UMA CARNE GORDA?

Guilherme Beber Jasluk (guilhermejasluk@hotmail.com)[1]

Fernando Bittarello (fernandobittarello@gmail.com)[2]

Milena Antunes Padilha (milena.padilha10@gmail.com) [3]

Cheila Roberta Lehnen (cheilalehnen@gmail.com)[4]

Resumo: A suinocultura faz parte do cenário econômico brasileiro e mundial, é uma carne produzida e consumida mundialmente. No Brasil é a terceira carne mais consumida pela população brasileira, ficando atrás somente da carne de frango e de boi, no cenário mundial é a carne mais consumida, em relação a produção e exportação dessa carne, o Brasil é o quarto nesse quesito. Na produção de suínos existe uma grande gama de tecnologias, que trabalham em conjunto para que as granjas possam criar animais saudáveis, em um ambiente conforme as normais de biosseguridade e de higiene. Devido aos crescente estudos e tecnologias que estão sendo desenvolvidas para a criação de suínos, o número de consumidores vem crescendo muito com os anos, mas muitas pessoas têm o pensamento de que os suínos são animais sujos, cheio de doenças e que a carne faz mal para a saúde humana. A propagação de informações adequadas vem em contraponto as "fake news", onde demonstram a realidade da produção e a qualidade da carne suína. Com isto, este projeto visa a transparência da produção para o público consumidor e a divulgação de informações realistas, com a utilização das redes sociais, a respeito da carne suína na região dos Campos Gerais.

[1] Bolsista de Extensão, PIBEX/PROEX/UEPG

[2] Acadêmico do Curso de Zootecnia, UEPG

[3] Bolsista de Extensão, PIBIS/PROEX/UEPG

[4] Coordenadora do projeto, Professora Adjunta do Departamento de Zootecnia, UEPG

Palavras-chave: Carne de porco. Consumidor. Suinocultura.

NOME DO PROGRAMA OU PROJETO

Sistemas de produção de suínos e o perfil do consumidor de carne suína nos Campos Gerais 2° Edição.

PROJETOS VINCULADOS

Sistemas de produção de suínos e o perfil do consumidor de carne suína nos Campos Gerais 1° Edição.

PÚBLICO-ALVO

Estudantes, universitários, consumidores de carne suína e público em geral.

MUNICÍPIOS ATINGIDOS

Castro, Carambeí, Reserva, Ponta Grossa, demais municípios da regional dos Campos Gerais.

LOCAL DE EXECUÇÃO

Plataformas digitais e meios de comunicação (redes sociais).

JUSTIFICATIVA

Nos últimos anos a suinocultura nacional e paranaense tem se destacado pela produtividade em granjas e alta qualidade da carne suína exportada. Atualmente, a carne suína é exportada para mais de 70 países, atendendo a um mercado consumidor exigente que requer qualidade e segurança alimentar. A região dos Campos Gerais se destaca como uma das maiores produtoras de suínos do Paraná. Entretanto, é caracterizada pela diversidade no sistema produtivo, contendo grandes complexos verticalizados de produção vinculados a cooperativas, empresas integradoras e produtores independentes, assim como pequenos produtores com mão de obra familiar, sistema extensivo nos faxinais e de subsistência. Provavelmente, devido à grande diversidade em sistemas de produção no Brasil, ainda existe muita desinformação e preconceito com a carne suína, especialmente quanto a forma como o animal é produzido e características da carne. Em nossos estudos já identificamos que uma

parcela da população dos Campos Gerais conhece o sistema de produção do suíno, é consumidor da carne suína e conhece seus benefícios. No entanto, ainda muitos mitos são divulgados em mídias sociais e afetam negativamente a cadeia produtiva.

OBJETIVOS

Desmistificar a carne suína e mostrar os benefícios e qualidades que essa carne tem a oferecer aos seus consumidores. Apresentar a importância do consumo da carne suína e informar ao consumidor as relações de teores de carne magra e de gordura em seus cortes. Demonstrar por meios digitais, informações a respeito da produção suína, visando um aumento no consumo na região.

METODOLOGIA

O projeto de extensão desse ano, devido a pandemia do COVID-19, foi idealizado para desmistificar a carne suína aos consumidores e população pelas plataformas digitais. Para realização do infográfico e do vídeo sobre os mitos e verdades da carne suína, foi utilizado uma plataforma digital CANVA (canva.org). Essa plataforma dispõe de diversas ferramentas que auxiliaram e facilitaram nos momentos de realização do infográfico e do vídeo referentes ao projeto de extensão. Durante o período de desenvolvimento do material informativo, o grupo se reunia quinzenalmente via Google Meet para apresentar e discutir os infográficos e o vídeos em desenvolvimento. As reuniões tinham o intuito de divulgar o que já estava feito e ser avaliado pelos outros colegas, nesse momento todos os integrantes destacavam sua opinião sobre os infográficos e vídeos produzidos com o intuito de melhorar e ajudar no crescimento do projeto.

As informações contidas no infográfico e no vídeo foram compiladas da literatura científica e sites especializados em suinocultura e carne suína. Detalhes específicos do infográfico foram retiradas de artigo científico (ANJOS, 2018) e os dados de quantidades de gordura, calorias e colesterol foram obtidos da Database do United States Department of Agriculture (USDA), no qual compara a carne suína com outras carnes de animais de produção, como de frangos e bovinos. Já em relação ao vídeo, as informações contidas, foram obtidas dos mesmos locais que as informações do infográfico e artigo científico (MOURA, 2021).

RESULTADOS

O infográfico e o vídeo apresentam dados e informações importantes a respeito da carne suína. Os dados sobre a quantidade de gordura, colesterol e de calorias estão presentes tanto no vídeo, quanto no infográfico (Figura 1). É importante destacar e mostrar esses dados, pois é uma forma de comprovar que a carne suína apresenta parâmetros baixos de gordura, colesterol e de calorias em alguns de seus cortes, quando comparados a outras carnes. Os cortes de carne suína apresentam baixos níveis de colesterol. Isso é possível ver quando se compara a bisteca suína (61mg), o filé mignon (62mg) e o lombo suíno (72mg) com outros cortes, como com o peito de frango sem pele (73mg). Outro parâmetro da carne suína é que ela apresenta baixos níveis de gordura e de calorias (respectivamente) em alguns cortes, como a costelinha suína (8 g/173 kcal) quando comparada com o filé mignon bovino (8,1 g/175 kcal), salmão (11 g/175 kcal) e a sobrecoxa de frango (9,3 g/175 kcal) (USDA). Os níveis de gordura reduziram 54%, ao comparado com os suínos de 40 anos atrás. (GEESDORF, 2010). Neste sentido é importante reafirmar que a carne suína atualmente consumida não é uma carne gordurosa.

Uma parcela da sociedade ainda acredita que a carne suína é gordurosa, que pode transmitir doenças e que o suíno é uma animal sujo. Este mito precisa ser desmistificado. Nos últimos 50 anos a suinocultura brasileira passou por um intenso processo de industrialização e aperfeiçoamento dos rebanhos. Ações de melhoramento genético, nutrição de precisão, ambiência e controle térmico nas instalações, práticas de manejo voltadas ao bem-estar animal, isolamento dos sistemas de produção para evitar a entrada de patógenos promoveram uma carne saudável, saborosa e com segurança alimentar. Os suínos que apresentam irregularidade em relação a saúde são descartados no momento do abate para que não ocorra a disseminação dessa carne contaminada, ou seja, o manejo sanitário e alimentar na criação de suínos está de acordo com as normas rígidas de segurança alimentar (RESENDE, 2015).

Hoje em dia as pessoas estão mais atentas e preocupadas com a própria saúde, isso ocorre em escala mundial, isso gera um impacto grande para a produção e consumo de carnes que ainda há mitos espalhados. O intuito das pessoas é consumir alimentos saudáveis, especialmente carnes que são fontes importantes de vitaminas e proteínas. De acordo com pesquisas, o consumo da carne de suíno ajuda no tratamento de doenças, como anemia e hipertensão arterial, em sua composição é encontrado altos teores de potássio que está diretamente ligado a regulação de sódio do corpo. (RESENDE, 2015).

FOTOS



Figura 1: Infográfico elaborado sobre os Mitos e Verdades da Carne Suína.

Fonte: Do autor (https://www.canva.com/design/)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto possuí informações relevantes para toda a população, desmistificando as informações sobre a carne suína, com o intuito de provar que consumir essa carne não faz mal algum. Com o intuito de desmistificar, é preciso e necessário informar a população de que a carne suína é saudável, saborosa e atende a altos padrões segurança alimentar. Por atender a estes critérios, o Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de carne suína do mundo.

APOIO

Fundação Araucária e Universidade Estadual de Ponta Grossa através da Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais pelas bolsas concedidas nos programas Programa Institucional de Bolsas de Extensão Universitária (PIBEX) e Programa Institucional de Apoio a Inclusão Social Pesquisa e Extensão Universitária (PIBIS). Ao Departamento de Zootecnia e Grupo BIOMODEL/CNPq (Biologia Integrativa e Modelagem na Produção de Não Ruminantes) pela colaboração em equipe.

REFERÊNCIAS

ANJOS, C. M.; GOIS, F. D.; PEREIRA, C. M. C. Desmistificando a carne suína. **PUBVET**, v.12, n.12, a227, p.1-9, Dez.,2018.

COMPARE A CARNE SUÍNA. **Escolha + Carne suína,** Brasília. Disponível em: https://www.maiscarnesuina.com.br/artigos/compare-a-carne-suina/>.

GEESDORF, C. Benefícios da carne suína na alimentação humana. **Portal Dia de Campo**, 2010.

MOURA, L. B.; RIBEIRO, L. F. Mitos e verdades sobre a carne suína. **GETEC,** v.10, n.29, p.113-121, 2021.

RESENDE, C. M. M.; CAMPOS, R. M. L. Benefícios da carne suína na saúde do consumidor. **Nutri.Time**, v.12, n.06, Novembro - Dezembro., 2015.