

Relato de Experiência

**CARNE SUÍNA: SEGURA, SAUDÁVEL E SABOROSA**

**Marilú Santos Sousa, Gerson Fausto da Silva, Maiany Rodrigues Monteiro, Karlla Eduarda Souza de Almeida, Elis Regina de Queiroz Vieira**

Universidade Federal do Norte do Tocantins – CCA

Contatos: [marilu.santos@ufnt.edu.br](mailto:marilu.santos@ufnt.edu.br), [gerson.silva@ufnt.edu.br](mailto:gerson.silva@ufnt.edu.br), [maiany.monteiro@ufnt.edu.br](mailto:maiany.monteiro@ufnt.edu.br), [karlla.almeida@ufnt.edu.br](mailto:karlla.almeida@ufnt.edu.br), [elisreginaagro10@outlook.com](mailto:elisreginaagro10@outlook.com)

1. **Resumo**

A produção pecuária brasileira tem aumentado consideravelmente nos últimos anos com a crescente demanda por proteína animal, em resposta ao crescimento populacional mundial, à urbanização e ao aumento da renda *per capita*. Com o objetivo de atender a demanda, a produtividade dos sistemas de criação nacional tem aumentado, sobretudo com o advento de novas tecnologias e com os conhecimentos aprofundados sobre nutrição, fisiologia e sanidade dos suínos. Apesar dos avanços consideráveis nos últimos anos, a suinocultura moderna ainda enfrenta diversos mitos, não só relacionados a qualidade e origem da carne, mas também na forma como os animais são cuidados e criados, tratados e abatidos. Além disso, pode-se destacar os benefícios que o suíno traz para o homem vão além da proteína, considerada de baixo custo. Desta forma, enfatizamos que a qualidade da carne é resultado dos efeitos e da interação a longo prazo da genética, nutrição, sanidade, manejo e dos fatores a curto prazo, como o manejo dos suínos na granja, embarque, transporte, desembarque, período de descanso no frigorífico, método de atordoamento, abate, dentre outros. A explanação desse tema é necessário, para elucidar mitos que ainda rondam a criação, pois se trata de uma proteína animal de qualidade e acessível para população de todas as faixas etárias.

**Palavras-chave:** discentes, parque de exposição, proteína animal, suinocultura.

1. **Introdução**

A suinocultura brasileira tem desempenhado importante papel no mercado mundial. Em 2022, o Brasil possuía 2.067.749 matrizes alojadas e se destacava como o quarto maior produtor mundial de suínos. Nesse mesmo ano, o país ocupava também a quarta posição mundial no quantitativo de exportação; 1,12 milhões de toneladas. Fechando com consumo *per capita* de 18 Kg, valor inferior aos registrados por países maiores consumidores do produto, como o chinês de 43,3 kg (ABPA, 2023).

De acordo com os dados apresentados, o consumo per capita brasileiro desta proteína animal não é tão expressivo quando comparado mundialmente. Os consumidores brasileiros preferem as carnes bovinas e de aves.

O baixo consumo se dá, principalmente pelo conceito errôneo de uma grande parcela da população brasileira em classificar o suíno como um animal sujo, criado sem higiene, alimentado por restos de comida (lavagens), por antigas crenças e a falta de conhecimentos referentes à qualidade nutricional, melhoramento genético, ambiência, instalações e manejo durante toda sua fase de criação, produção e reprodução. Mas, a realidade hoje não passa nem perto desse “porco”. Nas últimas três décadas, avanços nas áreas de tecnologias de produção e ganhos genéticos constantes na suinocultura, resultaram em um produto final de altíssima qualidade.

A maior parte da criação de suínos no estado do Tocantins é de subsistência e abastece o mercado local. No Estado, os maiores criadores de suínos estão nos municípios de Araguaína, Porto Nacional e Gurupi. As raças mais utilizadas são: Landrace, Duroc, Large White e o cruzamento Embrapa x Piau (CAMPO, 2016). De acordo com o último censo realizado pelo IBGE (2017), o Tocantins possuía 29.104 estabelecimentos produtores (menos de 50 animais cada), com rebanho total em torno de 300 mil animais.

Dada a relevância da suinocultura para o agronegócio brasileiro, o Núcleo de Estudos e Pesquisas em Suinocultura – NEPSUI, da Universidade Federal do Norte do Tocantins, localizado no Centro de Ciências Agrárias – CCA, Campus de Araguaína, é coordenado pelos docentes: Marilú Santos Sousa e Gerson Fausto da Silva, e contam também com a participação ativa de vários discentes do curso de Zootecnia, regularmente matriculados entre o 1º e 9º períodos do curso. As reuniões do grupo ocorrem quinzenalmente, com discussões de temas variados pertinentes a área (sugestões propostas pelos acadêmicos participantes).

Diante do exposto, torna-se necessário a divulgação dos dados e informações precisas para a população Araguainense acerca da criação dos suínos, bem como o produto final (qualidade da proteína animal), ou seja, o conhecimento científico ser repassado para fora dos “muros da Universidade”.

1. **Objetivos**

Apresentar os principais pontos positivos da criação suinícola e consumo da proteína suína para a população da cidade de Araguaína, tendo como principal público alvo crianças e adolescentes.

1. **Divulgando os 3 S da carne suína: segura, saudável e saborosa**

Entre os dias 29 de maio à 09 de junho do ano de 2024, ocorreu no Parque de Exposições Dair José Lourenço, em Araguaína – TO, a 56a Exposição Agropecuária, com o tema: *A Expoara da Esperança - Produzir com segurança jurídica e sustentabilidade*. Durante os dias, o NEPSUI marcou presença no espaço *“Fazendinha Cheiro de Roça”*, espaço destinado a divulgação dos cursos das instituições de ensino superior (públicos e privados), para a recepção de alunos do ensino infantil e fundamental.

O NEPSUI expôs banners impressos, cujo objetivo foi apresentar os principais pontos positivos da suinocultura, enfatizando a qualidade da carne suína, tais como: sabor, relação custo x benefício, composição nutricional em comparação com outras proteínas de origem animal. Também foram apresentados alguns produtos e subprodutos de origem suína, empregados no cotidiano da população tais como a carne, a pururuca, a banha, o esterco, pincéis escolares, insulina, maquete de órgãos, couro (bolsas e sapatos), dentre outros. As peças dos órgãos (xenotransplantes): rins, pâncreas, coração (incluindo as válvulas cardíacas) e pele foram confeccionadas em biscuit, com tamanho aproximado do real de um suíno adulto. Os produtos e subprodutos foram expostos sobre uma mesa, para melhor compreensão do público, momento em que muitos aproveitaram para tirar suas dúvidas e curiosidades.

Abaixo seguem algumas imagens do grupo nos dias da exposição *“Fazendinha Cheiro de Roça”.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\Cliente\OneDrive\Área de Trabalho\NEPSUI\Nepsui 1.jpeg | C:\Users\Cliente\OneDrive\Área de Trabalho\NEPSUI\Nepsui 2.jpeg | C:\Users\Cliente\OneDrive\Área de Trabalho\NEPSUI\Nepsui 3.jpeg |
| C:\Users\Cliente\OneDrive\Área de Trabalho\NEPSUI\Nepsui 4.jpeg | C:\Users\Cliente\OneDrive\Área de Trabalho\NEPSUI\Nepsui 5.jpeg |  |

A carne suína é um alimento de alto valor nutricional, rica em carboidratos, proteínas (aminoácidos), lipídeos, vitaminas e minerais. De acordo com Tonietti e Silveira (2006), o suíno perdeu 31% de sua gordura, 14% de calorias e 10% de colesterol, tornando um excelente alimento para o consumo da população. O percentual de carne magra encontrado na carcaça aumentou de 50% para 56%. Os níveis de gordura e colesterol apontados nas pesquisas como os grandes vilões, pelo baixo consumo no mercado interno, na verdade, não passam de informações infundadas. A qualidade da carne é resultado dos efeitos e da interação a longo prazo da genética, nutrição, sanidade, manejo e dos fatores a curto prazo, como o manejo dos suínos na granja, embarque, transporte, desembarque, período de descanso no frigorífico, método de atordoamento, abate, dentre outros. Além disso, quando buscamos uma dieta com reduzido teor de gorduras saturadas e colesterol, alto teor de fibras e ácidos graxos monoinsaturados, a qualidade da carne suína se sobressai das demais espécies, especialmente, o corte do lombo, que apresenta benefícios indiscutíveis à saúde humana (MAGNONI e PIMENTEL, 2007).

O grande desafio atualmente, é fazer com que informações corretas cheguem atualizadas aos consumidores, através de uma ação de marketing (divulgação) eficiente, eliminando pontos deficientes que ainda impossibilitam o consumo desta proteína. Assim, toda a cadeia da suinocultura brasileira deve ter como principal meta atender as demandas do consumidor, levando em consideração a qualidade do produto e participantes da cadeia produtiva, afim de alavancarmos a apreciação interna desta carne tão saborosa e saudável.

1. **Considerações Finais**

A experiência dos acadêmicos envolvidos durante os dias foi de extrema valia, pois eles tiveram a oportunidade de dialogarem com a população da cidade de Araguaína. Ocasião em que puderam elucidar a realidade da criação de suínos, principalmente para as crianças e adolescentes, visto que, estes são os principais transmissores das informações no meio em que vivem. É necessário que estas ações continuem acontecendo para que a instituição e o curso sejam amplamente divulgados e conhecidos.

1. **Referências Bibliográficas**

ABPA, 2023 - Relatório Anual. <https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2023/04/Relatorio-> Anual-2023.pdf

CAMPO – Redação, 2016. <https://conexaoto.com.br/2016/01/04/aumento-na-producao-de-graos-impulsiona-o-mercado-de-suinos-no-tocantins>

IBGE, 2017 <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/pesquisa/24/76693>

MAGNONI, D.; PIMENTEL, I. A importância da carne suína na nutrição humana. São Paulo: UNIFEST, 2007.

TONIETTI, A.P., SILVEIRA, E.T.F. Qualidade nutricional da carne suína. Revista Suinocultura Industrial, 08:22-25. 2006.

**VI. Agradecimentos**

Ao Sindicato Rural de Araguaína e a Proex da Universidade Federal do Norte do Tocantins.