

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

**CIÊNCIA DA PRODUÇÃO, ABATE E PROCESSAMENTO DE CARNE SUÍNA
PELOS CONSUMIDORES DE BRASÍLIA – DISTRITO FEDERAL**

Karolyne Moura NASCIMENTO^{*1}, Frederico Lopes da SILVA¹, Diego Costa Batista de OLIVEIRA¹, Guilherme SOARES FILHO¹, Lorena Cunha MOTA¹, Emanuel Elzo Leal BARROS², Bruno Fiúza de SOUZA¹, Guilherme José de CARVALHO¹

*autor para correspondência: karolynemoura@hotmail.com

¹Faculdades Integradas UPIS, Planaltina, Distrito Federal, Brasil

²Diretoria Estadual da ABZ, Brasília, Distrito Federal, Brasil

Abstract: According to a survey carried out by the National Swine Development Program, the low consumption of pork in Brazil is mainly due to the fact that Brazilians carry myths regarding meat quality, believing that they have a high fat content, and that consumption implies cysticercosis problems. In this way, the objective was to evaluate the population's knowledge about the system of production, slaughter and processing of pork. For the data collection, a questionnaire was prepared with 3 questions formulated to obtain this information in the administrative regions of the Federal District. The primary data were collected directly through a sample set of 500 questionnaires. After obtaining the information, the data were submitted to statistical analysis. The population of Brasília is unaware of the place of slaughter of the animals. This can be seen from the high number of records, in which 69.6% of the respondents say they do not know where slaughter takes place, and only 30.4% say they are aware of the place of slaughter and processing. It is evident that the population of the state of the Federal District is unaware of the location and form of slaughter and processing.

Palavras-chave: animais, consumo, população brasiliense, questionários

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

No Brasil os sistemas de produção de carne suína são praticamente configurados em dois tipos, o de subsistência e industrial. A produção de suínos extensiva ocorre de forma sem investimentos tecnológicos, utilizando instalações rústicas, na maioria das vezes sem nenhum tipo de edificação, onde os animais são criados soltos, sendo os manejos realizados de forma empírica, sem controles zootécnicos, nutricionais e sanitários. O modelo industrial de produção, os suínos são criados de forma intensiva, tecnificada, em instalações adequadas para promover a eficiência da produção e a qualidade da carne suína. Nesse sistema, emprega-se tecnologia, controla-se o ambiente, a produção, a nutrição e a sanidade dos animais (Sobestiansky et al., 1998). Com o passar dos anos houve contínua redução de sistemas de produção de subsistência e o modelo industrial tecnificado aumentou e melhorou, colocando o Brasil entre os maiores produtores e exportadores de carne suína do mundo (ABSC, 2016).

Porém os brasileiros não estão entre os maiores consumidores de carne suína. O consumo per capita de carne suína no Brasil é de 15,1 kg/habitante/ano, contra a média de 43 kg/habitante/ano dos consumidores de carne suína na União Européia (ABCS 2016). Segundo levantamento realizado pelo Programa Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura (PNDS), o baixo consumo de carne suína se deve principalmente ao fato de que os brasileiros carregam mitos em relação à qualidade da carne suína, acreditando ser um produto com alto teor de gorduras, e que seu consumo implica em problemas de cisticercose. Esse preconceito é reforçado pela mídia, médicos e nutricionistas desinformados a respeito dos avanços ocorridos nos últimos anos na suinocultura (Roppa, 1996).

Desse modo, objetivou-se avaliar o conhecimento da população brasileira a respeito do sistema de produção, abate e processamento da carne suína.

Material e Métodos

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

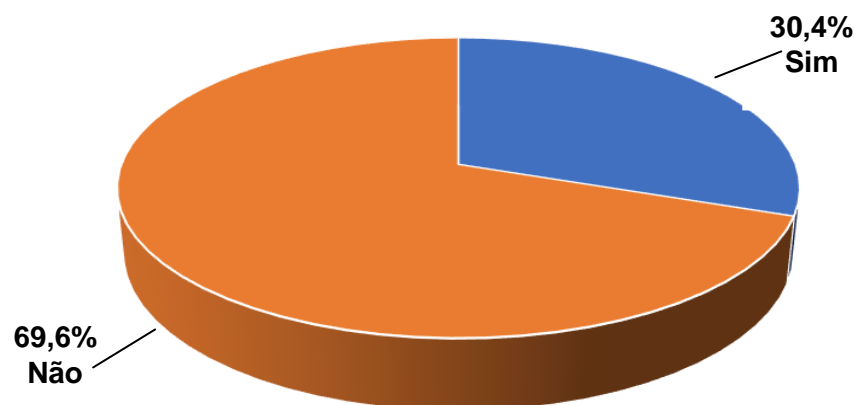
O trabalho de pesquisa foi realizado em diversos pontos de Brasília, Distrito Federal, no período de 03 de agosto a 11 de dezembro de 2015.

Para a coleta de dados foi elaborado um questionário com 3 questões formuladas para se obter informações a respeito da ciência da produção, abate e processamento de carne nas regiões administrativas do estado do Distrito Federal, que se localiza no Planalto Central do Brasil, situado na Região Centro-Oeste. Vale ressaltar que a população local é composta por uma miscigenação de imigrantes de todas as regiões da federação brasileira, sobretudo do Nordeste e do Sudeste. Além disso, o estado se divide em 31 regiões administrativas totalizando uma área de 5.779,999 km² é categorizando como o menor território autônomo do Brasil.

Os dados primários foram coletados diretamente por meio de um conjunto amostral de 500 questionários. Após a obtenção das informações os dados foram submetidos à análise estatística descritiva, com ênfase na distribuição de frequências relativas das respostas os resultados foram avaliados, organizados e apresentados por meio de gráficos de distribuição normal.

Resultados e Discussão

Figura 1 – Entrevistados cientes do local de abate e processamento



Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



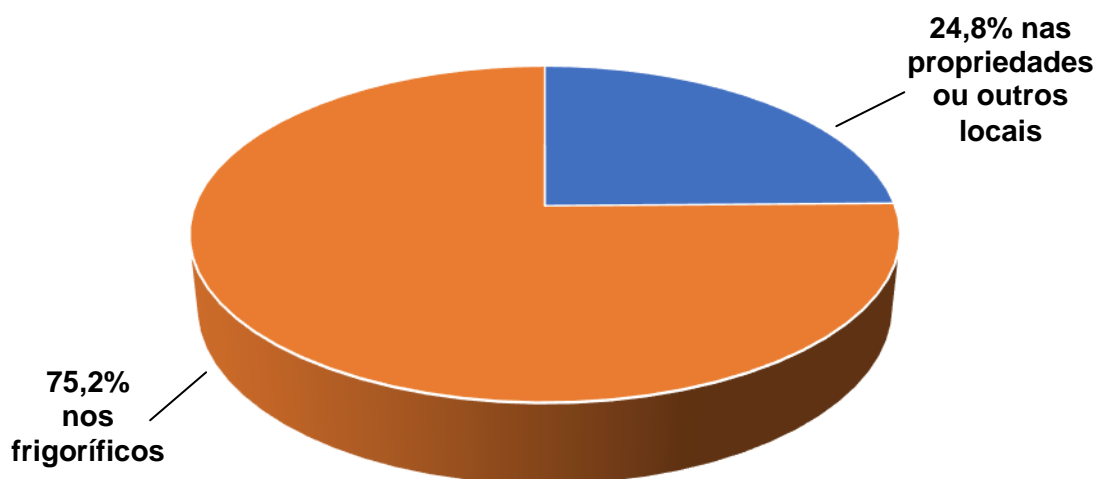
Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

A população de Brasília desconhece o local de abate dos animais, isso pode ser visto pela elevada quantidade de registro, em que 69,6% dos entrevistados informam que não sabem onde ocorre o abate, e apenas 30,4% dizem que estão cientes do local de abate e processamento (Figura 1).

Figura 2 – Local de abate informado pelos entrevistados



Os entrevistados informaram que 75,2% do abate ocorrido no Distrito Federal acontecem nos frigoríficos, porém, desconhecem esses locais por nunca terem visto, apenas acreditam que existe algum órgão competente que realiza a inspeção das carnes, e 24,8% escolheram como resposta a alternativa nas propriedades ou outros locais (Figura 2). Esses pontos refletem a necessidade de maior organização da cadeia produtiva objetivando-se a obtenção de produtos de qualidade e procedência.

O que a maioria dos entrevistados não sabem é que esses abates devem seguir várias normas de bem-estar animal e um rigoroso controle sanitário, antes da sangria os animais passam por um processo de insensibilização por eletrochoque, além das normas especificadas pelas secretarias da agricultura que regulamentam o funcionamento desses estabelecimentos.

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

De acordo com decreto nº 39.688, de 30 de agosto de 1999, a Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

Segundo Nascimento (2014) o consumo de produtos de origem desconhecida constitui um problema de saúde pública, deixando a população em risco constante de contaminação por diversos agentes patológicos resultantes das práticas inadequadas desde o abate até o processamento dos cortes.

Conclusão

Está evidente que a população do estado do Distrito Federal desconhece o local e forma de abate e processamento dos animais, alguns acreditam que o abate acontece nos frigoríficos e que é supervisionada por órgãos competentes.

Referências

- Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. Produção de suínos bate recorde. Disponível em: <www.abcs.org.br/informativo-abcs/2213-producao-de-suinos-bate-recorde>. Acesso em: 20 mar. 2018.
- Nascimento, J. R. do. Avaliação do processo de comercialização de carne ovina e caprina em alguns municípios de Alagoas – Rio Largo, 2014.
- ROPPA, L. A suinocultura em números. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE SUINOCULTURA, 1., 1996, São Paulo. Anais... São Paulo: Animal World, 1996. p. 1-16.
- SOBESTIANSKY, J. et al. Suinocultura intensiva. Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: EMBRAPA-CNPSA: Ministério da Agricultura e Abastecimento, 1998. 388p.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

