

## AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA ENTRE OS CURSOS MEDICINA VETERINÁRIA, AGRONOMIA E ZOOTECNIA

RODRIGUES, Mityelle da Costa Chaves<sup>1</sup> ; RAMOS, Samanta da Cunha<sup>1</sup> ; GUELLER, Stela Mari<sup>1</sup> ; SILVEIRA, Pablo Fagundes<sup>2</sup> ; XAVIER, Eduardo Gonçalves<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Discente de Medicina Veterinária – UFPEL, <sup>2</sup>Discente de Zootecnia - UFPEL;

<sup>3</sup>Docente Departamento de Zootecnia – UFPEL, mitychaves@yahoo.com.br

### INTRODUÇÃO

O Brasil hoje está entre os quatro maiores produtores mundiais de carne suína, ficando atrás da China, União Européia e Estados Unidos (ABIPECS, 2010). Segundo CORREA (1990), a carne de frango é muito consumida devido ao custo mais acessível à grande massa da população, seguida da carne bovina, que é consumida em larga escala na forma *in natura* e, posteriormente, destaca-se a carne suína, com uma média de consumo de 15 kg/habitante/ano, sendo 70% na forma de embutidos. Antigamente, o suíno apresentava uma conformação onde possuía mais gordura do que carne. Contudo, sofreu uma evolução tanto em aspectos genéticos como nutricionais, fazendo com que atualmente as proporções de carne e gordura tornaram-se o inverso e a carne suína passou a ter uma menor concentração de gordura, colesterol e calorias (fatores maléficos à saúde); além de ácidos graxos insaturados, os quais são benéficos para a saúde, sendo ainda fonte de sódio e potássio (XAVIER et al., 2010). Um dos principais fatores que ainda limita o consumo de carne suína está relacionada a questão sanitária. A qualidade da carne, bem como seu aspecto e odor, também influenciam no momento de decidir qual a carne será consumida (ASTIZ, 2008). O produto adquire um preço em função da importância relativa e do valor que o usuário atribui às suas características e propriedades (HAMMOND, 1952). Objetivo do presente trabalho foi avaliar o consumo de carne suína entre os alunos dos cursos de Medicina Veterinária, Agronomia e Zootecnia, da Universidade Federal de Pelotas.

### MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no mês de abril de 2011, onde primeiramente obteve-se no colegiado de cada curso o número total de alunos matriculados, que foram os seguintes: Medicina Veterinária 495, Agronomia 708 e Zootecnia 194. Utilizou-se 10% da população de alunos de cada curso. Com base em um questionário (COUTO e FERREIRA, 2004), realizado pela Faculdade de Botucatu em São Paulo e com outras questões julgadas importantes montou-se um questionário, que foi aplicado em diferentes dias. Foram entrevistados 70 alunos do curso de Agronomia, 50 do curso de Medicina Veterinária e 20 do curso de Zootecnia.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A carne mais consumida entre os alunos foi a bovina, a segunda foi a de frango e a terceira, a suína (Fig. 1). É importante salientar que essa população almoça no restaurante universitário, onde há um maior fornecimento de carne bovina em comparação as outras carnes. Também é relevante o fato de que a carne de frango apresenta menor custo e é de fácil preparação. Atualmente muitas pessoas ainda deixam de comer a carne suína ou comem com certos receios porque possuem a imagem do suíno de antigamente, o qual era chamado de porco banha, que apresentava altas taxas de gordura, entre outros fatores prejudiciais a saúde.

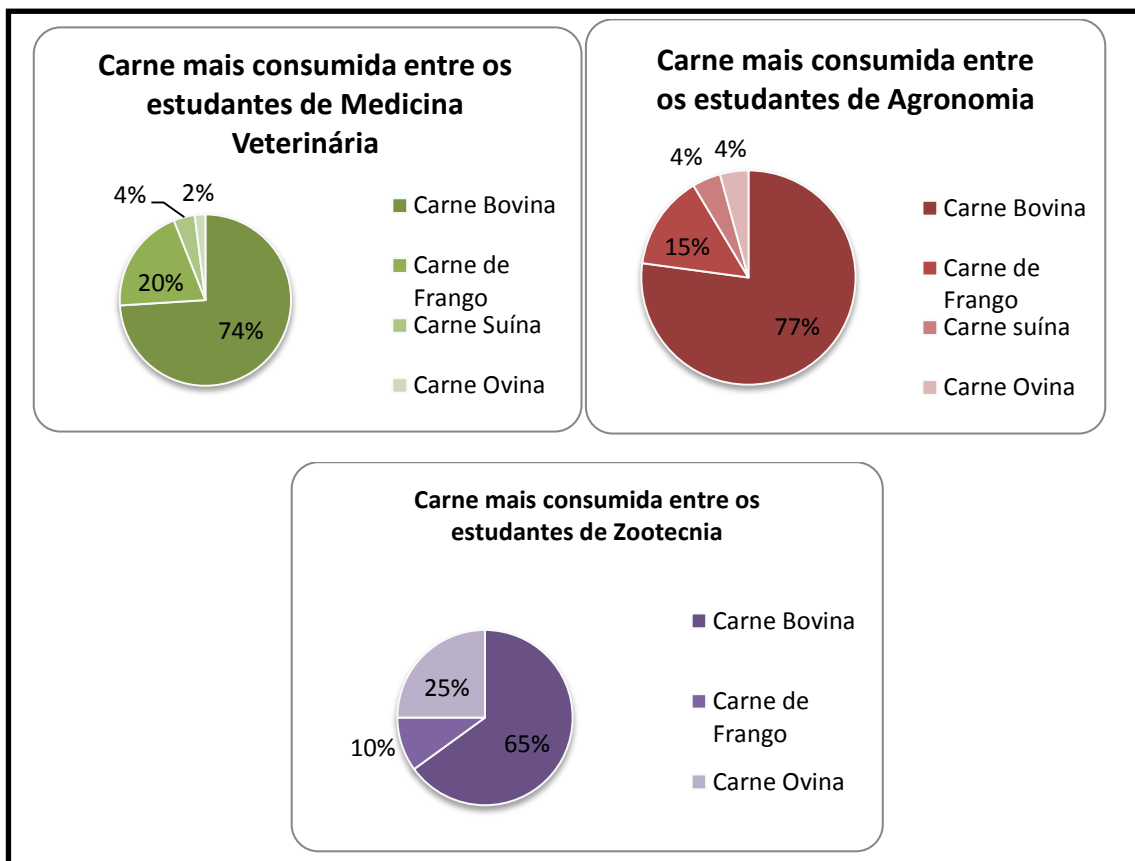


Figura 1 – Tipo de carne suína mais consumida entre os alunos de Medicina Veterinária, Agronomia e Zootecnia

A carne ovina foi considerada por estudantes de Medicina Veterinária e Agronomia como a mais prejudicial, seguida pela carne suína. Enquanto que, para os estudantes de Zootecnia, as carnes mais prejudiciais foram a ovina e a bovina (Fig. 2). A carne mais benéfica em todos os cursos foi a de frango (Fig. 3). Os alunos colocaram como resposta que a carne suína e a ovina eram as mais prejudiciais, em função de possuírem alta concentração de gordura. E a de frango, a mais benéfica, pois a consideram uma carne magra. Atualmente estudos comprovam que a carne suína, a qual foi citada como a segunda mais maléfica, apresenta composição de carcaça com uma menor concentração de gordura, colesterol, e calorias, fatores prejudiciais à saúde, e uma maior concentração de ácidos graxos insaturados (linolênico e linoléico), fatores benéficos à saúde, sendo também fonte de sódio e potássio (ROPPA, 2005). Apesar das significativas mudanças que ocorreram em comparação aos suínos de antigamente, ainda hoje a carne suína é considerada por muitos brasileiros uma carne indigesta, gordurosa e maléfica para a saúde, realidade distorcida. Porém estudos comprovam que a carne suína traz muito mais benefícios ao homem do que malefícios (MACHADO FILHO, 2000). A carne suína atual é comprovadamente saudável, sendo resultado da evolução tecnológica da indústria alimentícia e da demanda da população (MAGNONI e PIMENTEL, 2011).

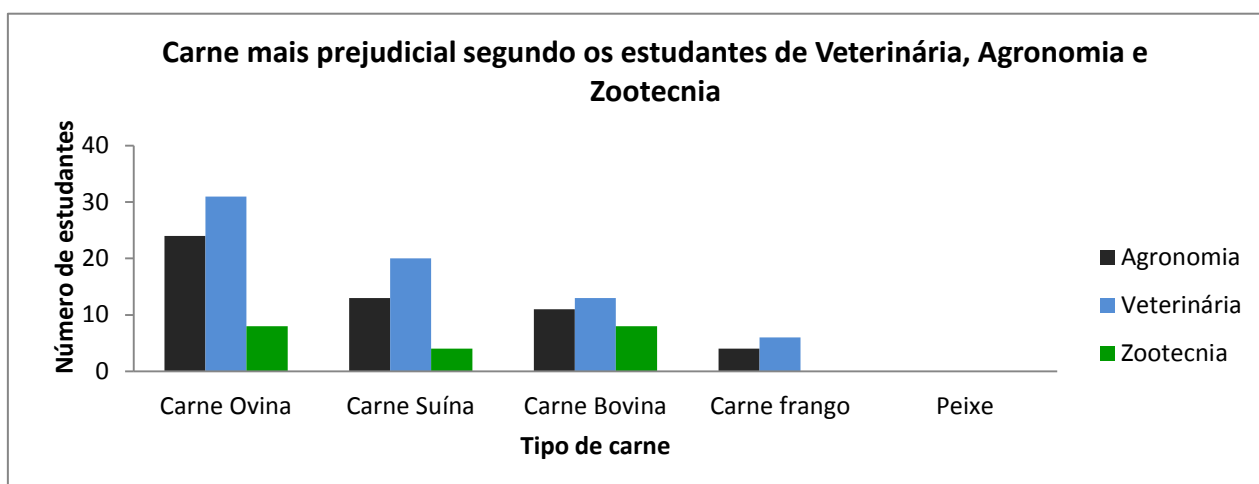


Figura 2 – Carne considerada mais prejudicial entre os alunos de Medicina Veterinária, Agronomia e Zootecnia

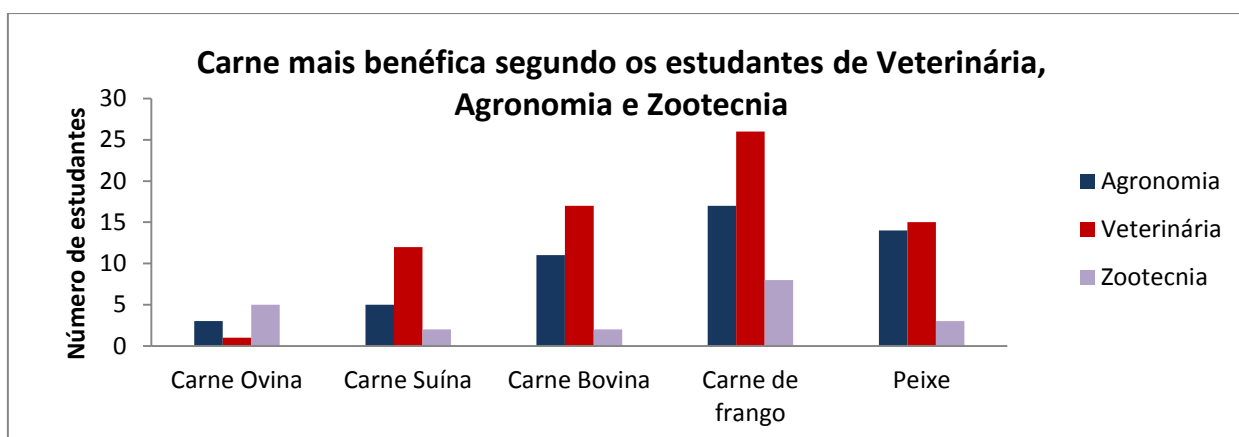


Figura 3 – Carne considerada mais benéfica entre os alunos de Medicina Veterinária, Agronomia e Zootecnia

Conforme pode ser verificado na figura 4, entre os alunos de Medicina Veterinária os derivados de carne suína mais consumidos são o presunto e o salame, seguidos de salsicha e bacon. Os alunos da Agronomia também consomem em maior quantidade o presunto, seguidos por lingüiça, salame, salsicha e bacon. Já alunos da Zootecnia consomem mais lingüiça, seguidos por presunto e salsicha, salame e bacon. Nesta questão vários alunos informaram que consomem todos os derivados. Em relação ao consumo de embutidos observou-se nessa pesquisa que a quase totalidade dos alunos consomem algum derivado de carne suína em sua dieta, o que tem uma correlação positiva com os encontrados na literatura. Segundo CORREA (1990), do total de carne suína comercializada, apenas 30% ocorre de forma in natura, sendo o restante na forma de embutidos e derivados.

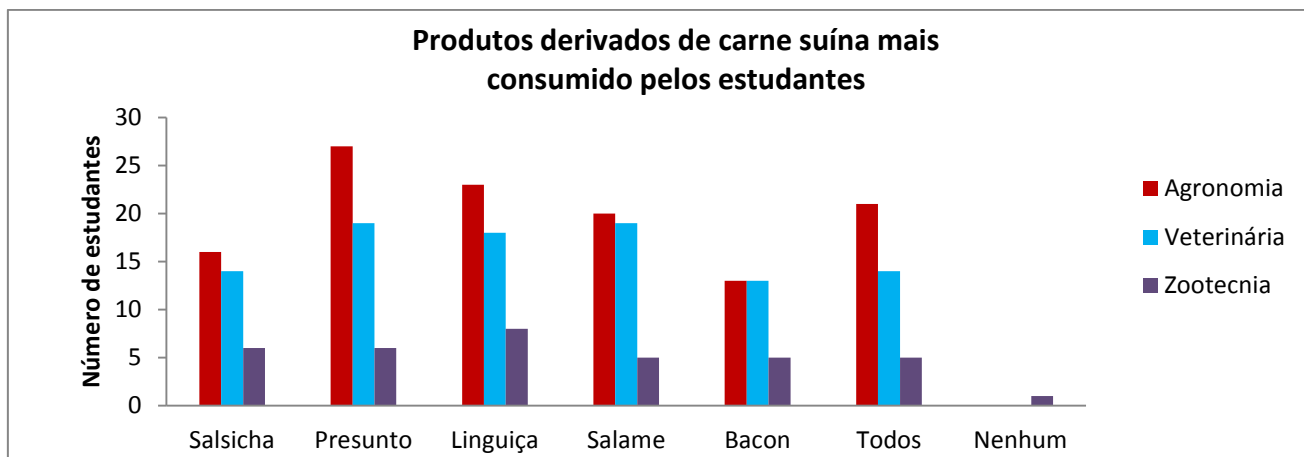


Figura 4 – Produtos derivados de carne suína mais consumidos por alunos de Medicina Veterinária, Agronomia e Zootecnia

## CONCLUSÕES

A partir da pesquisa realizada, pode-se concluir que ainda há uma visão errônea sobre a carne suína, o que faz com que o seu consumo seja baixo, entre os estudantes dos cursos de Agronomia, Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal de Pelotas.

Recomenda-se que haja uma maior divulgação pela mídia visando apresentar as características e qualidades atuais do suíno e incentivar o seu consumo.

## REFERÊNCIAS

- Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína <[www.abipecs.org.br](http://www.abipecs.org.br)>. Acesso em: 09 de maio de 2010.
- ASTIZ, C. S. Qualidade da carcaça e da carne ovina e caprina em face ao desenvolvimento da percepção do consumidor. **Revista Brasileira de Zootecnia**, 2008.
- CORREA, D. O árduo caminho da suinocultura brasileira. **Revista Avicultura e suinocultura industrial**, São Paulo, v.80, n.970, p.87-98, 1990.
- COUTO, D. L. A.; FERREIRA, A. V. Avaliação dos determinantes do consumo de carne suína no município de Patos de Minas-MG. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 42., 2004, Cuiabá. **Anais...Cuiabá: SOBER**, 2004. 85p.
- HAMMOND, J. Objective test of quality in meat. **Ann. Nutr. Aliment.**, 6, p.119-131.1952.
- MACHADO FILHO, L.C.P. Bem-estar de suínos e qualidade da carne: uma visão brasileira. In: CONFERÊNCIA INTERNACIONAL VIRTUAL DE QUALIDADE DA CARNE SUÍNA, 2., 2002, Florianópolis. **Anais...Florianópolis**, 2002. 72p.
- MAGNONI, D. ; PIMENTEL, I. **A importância da carne suína na nutrição humana**. UNIFEST. Disponível em: <[www.acsurs.com.br/Daniel%20Magnoni.pdf](http://www.acsurs.com.br/Daniel%20Magnoni.pdf)>, Acesso em: 08 de maio de 2011.
- ROPPA, L. Atualização sobre os níveis de Colesterol, Gordura e Calorias da Carne Suína. **EMBRAPA**, 2005.
- XAVIER, E. G; LOPES, D. C. N; VALENTE, B. S.; ROLL, V. F. B; GEASPEL Série Cadernos Didáticos Suínos: Produção. **1 ed. Pelotas: Editora UFPEL, 2010. 164p.**