

Mitos sobre Carne Suína

A carne suína é rica em nutrientes e pode compor refeições nutritivas e saudáveis. No entanto, seu consumo no Brasil ainda é baixo, principalmente devido a alguns mitos que dificultam a escolha da proteína pela população.

Vamos esclarecer alguns destes mitos:

1) São utilizados hormônios de crescimento na produção de suínos?

MITO. Não são utilizados hormônios de crescimento na produção de suínos. Atualmente, os animais são criados em granjas tecnificadas e ganham peso mais rápido devido a quatro fatores:

- evolução do melhoramento genético (foram selecionados animais com melhor ganho de peso e capacidade de transformar ração em músculos);
- nutrição de qualidade (rações formuladas com adequado aporte de nutrientes para cada fase de vida, especialmente energia e aminoácidos);
- controle de doenças (higiene das instalações, vacinação dos animais e monitoramento veterinário constante);
- controle ambiental (conforto térmico para que os animais não precisem gastar energia para se aquecer)¹.

2) A carne suína não possui qualidade sanitária satisfatória?

MITO. As granjas contam com rígido controle sanitário, seguindo regulamentação do Ministério da Agricultura, são cercadas para evitar a entrada de animais silvestres, restringem e controlam a entrada de visitantes e, além disso, são feitas monitorias sanitárias para identificar qualquer doença de importância para a saúde animal ou humana.

A qualidade do produto é garantida com a tecnificação da produção, os investimentos em instalações e aplicação de tecnologia, o controle sanitário e prevenção de doenças². Este mito existe porque antigamente os suínos eram criados soltos.



3) A carne suína transmite doenças como a cisticercose?

MITO. Para os humanos desenvolverem a cisticercose é necessário a ingestão dos ovos da tênia, que são eliminados pelas fezes dos próprios humanos infestados com a forma adulta do verme (solitária). Isso pode ocorrer principalmente quando há o consumo de água ou vegetais contaminados com fezes humanas, logo a carne suína não transmite cisticercose (nenhuma carne, na verdade)^{4,5}. Portanto, cisticercose é uma doença transmitida do humano para o humano.

Atualmente, com o controle do sistema de criação, da alimentação e da água fornecida aos animais, é praticamente nulo o risco do animal ter contato com essas doenças. Além disso, as carcaças são inspecionadas individualmente no frigorífico (selo do SIF – Serviço de Inspeção Federal do MAPA) com o objetivo de identificar se existem animais contaminados^{5,7}.

A Carne suína:

- + É livre de hormônios
- + Possui rigoroso controle higiênico sanitário na produção
- + Não transmite doenças, quando de procedência conhecida e inspecionada

Quer saber mais sobre o sabor, saúde e qualidade da carne suína?

Acesse:

www.maiscarnesuina.com.br

1. Kummer R, Gaspáves MAD, Lippke RT, Marques BMFPF, Moraes TJ. Fatores que influenciam o desempenho dos leões na fase de creche. *Acta Scientiarum Veterinariae*. 2009; 37(Supl 1): s195-s200. 2. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Melhoria de produto. Guia de avanço na produção de suínos. Mudanças na cadeia produtiva e seleção genética dos melhores animais garantem crescimento no consumo de carne suína. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/condicao-ou-ovaco-na-producao-de-suinos.ab4415a89570410vgr1VCM1000003074010aRCRD>. Acesso em 23/03/2016. 3. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Gestão da produção. Cuidados sanitários evitam doenças e diminuem custos. Veja dicas sobre como melhorar o desempenho da produção intensiva de suínos por meio de práticas simples de saúde, higiene e biosegurança. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/tuidados-sanitarios-evitam-doencas-e-diminuem-custos-da%20suinocultura.cb39e959102410vgr1VCM1000003072010aRCRD>. Acesso em 23/03/2016. 4. Pflasterer MR, Ávila-Pires FD. Epidemiologia de tenias/cisticercose por *Taenia solium* e *Taenia saginata*. *Cienc. Rural*. 200; 30(3):541-548. 5. Associação Brasileira dos Criadores de Suíno. ABCS. Carne suína: a mais consumida no mundo. Folder. 2015. 6. Garcia AJ, Cortez TL, Viloso PPN. A carne suína e suas implicações no complexo tenias-cisticercose. Monografia Associação Brasileira de Criadores de Suínos. ABCS. Disponível em: <http://www.conhoar.org.br/downloads/DCCPAU18/faltura%20tenias%202012.pdf>. Acesso em 23/03/2016. 7. Ministério da Agricultura. Notícias. Especial-SIF alerta qualidade de produtos de origem animal. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/comunicacao/noticias/2010/07/15/especial-sif-alerta-qualidade-de-produtos-de-origem-animal>. Acesso em 23/03/2016.