

A carne dos suínos

A partir do abate dos animais, obtêm-se carcaças de aproximadamente 85 a 100 kg que são transformadas em vários produtos: carne *in natura*; embutidos frescos (linguiças); embutidos curados-fermentados (salames e copas) e embutidos cozidos (salsicha, mortadela e presunto); além de produtos especiais, como tender e pernil recheado, largamente procurados nas festividades de final de ano. A composição nutricional da carne suína está mostrada na Tabela 1. Com a carne suína é possível preparar as principais receitas da culinária europeia (portuguesa, espanhola, alemã, italiana e francesa), asiática (chinesa e japonesa) e americana (norte-americana, mexicana e brasileira). No Brasil, destacam-se as cozinhas mineira, carioca, nordestina e gaúcha, presentes nos bares e restaurantes, como aquelas dedicadas à cozinha gourmet.

Tabela 1. Composição nutricional da carne suína

Nutriente	Valores/100g de pernil cru* (Alimento 436 da TACO)
Água, %	67,1
Energia, Kcal	186
Proteína, g	20,1
Lipídios, g	11,1
Colesterol, mg	59
Cinzas, g	1,0
Cálcio, mg	13
Magnésio, mg	23
Fósforo, mg	192
Ferro, mg	0,9
Sódio, mg	102
Potássio, mg	256
Cobre, mg	0,16
Zinco, mg	1,7
Tiamina, mg	1,06
Riboflavina, mg	0,06
Niacina, mg	5,67

Fonte: Adaptado de Lima et al. (2011)

¹BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Política Agrícola. **Sumário Executivo: Complexo Carnes**. Brasília, DF: MAPA, Out. 2017. 9 p.

²LIMA, D. M.; COLUGNATI, F. A. B.; PADOVANI, R. M.; RODRIGUEZ-AMAYA, D. B.; SALAY, E.; GALEAZZI, M. A. M. **Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO**. 4. ed. Campinas: Unicamp; Nepa, 2011.

³MAPEAMENTO da suinocultura brasileira. Brasília, DF: ABCS, 2016. 378 p.

⁴USDA. **Livestock and poultry: world markets and trade**. Oct. 2017. 26 p. Disponível em: https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_Poultry.pdf. Acesso em: 08 dez. 2017.

Autor

Elsio Figueiredo

Revisão Técnica

Gustavo J. M. M. de Lima
Teresinha Marisa Bertol

Fotos

Mrsiraphol/Freepik.com
Topntp26/Freepik.com
iStock/gkrphoto
Maikon Waskiewicz



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Criação e arte: Marina Schmitt

1ª edição (2017)



A CARNE SUÍNA BRASILEIRA

Embrapa

A cadeia produtiva de suínos

A carne suína é uma das mais produzidas no mundo, sendo a mais consumida na China e na Europa. Em média, cada brasileiro consome 15 kg de carne suína por ano. A produção brasileira em 2016 foi de aproximadamente 3,7 milhões de toneladas, atrás da China, União Europeia e Estados Unidos⁴, permitindo abastecer o mercado interno e exportar cerca de 832 mil toneladas na forma de carne *in natura*, fazendo do Brasil o quarto maior exportador mundial⁴. Este é, portanto, um dos grandes negócios brasileiros e contribui significativamente para o aumento do PIB nacional e para a balança comercial.

Devido a sua importância na alimentação das populações e à economia nos vários continentes é necessário esclarecer à sociedade e ao consumidor sobre a relevância desse negócio para o país e também sobre a qualidade da carne como fonte proteica e energética, essencial para a alimentação humana.



De acordo com a ABCS³, a cadeia produtiva de suínos em 2015 representou um PIB de US\$ 44,9 bilhões, sendo US\$ 35,3 bilhões do processamento industrial, US\$ 4,8 bilhões da produção de suínos, US\$ 4,2 bilhões dos insumos e US\$ 0,5 bilhão dos serviços dos agentes facilitadores. Esse PIB total permitiu arrecadar US\$ 5,8 bilhões em impostos. As exportações de carne suína renderam US\$ 1,3 bilhão em divisas para o Brasil¹. Para ter produção de carne suficiente para alimentar todos os brasileiros, e ainda exportar cerca de 22,4% da produção (principalmente na forma de cortes suínos), o Brasil conta com uma cadeia suinícola das mais modernas e eficientes do mundo. Esta indústria está montada na forma de uma cadeia produtiva em que fazem parte os produtores de grãos, de suínos, os transportadores, os abatedouros e frigoríficos, as fábricas de ração e os fornecedores de equipamentos, insumos e comércio (atacado e varejo).

Estimativas³ mostram que a cadeia de carne suína empregou cerca de 126 mil pessoas diretamente (cerca de 18 mil produtores especializados). Para cada emprego direto foram criados, em média, 7 empregos indiretos, totalizando 923.394 empregos indiretos.

O sistema de produção dos suínos pode incluir todas as fases da produção numa única granja (neste caso chamado sistema de ciclo completo), ou ser dividido em sítios especializados. A produção de leitões em geral é feita numa granja maior, chamada UPL, que os entrega para as creches especializadas na criação de desmamados e esta os entrega recriados para várias granjas, especializadas no crescimento e na terminação dos animais.

A ração dos suínos é composta por aproximadamente 70% de grãos como o milho, 25% de farelo de soja, produtos em que o Brasil também é grande produtor e exportador e 5% de outros ingredientes (fontes de minerais e vitaminas).

