

Tabela 1. Metas atuais de desempenho esperadas pelas integradoras, para lotes mistos (machos e fêmeas) de frangos, em 2016*.

Idade, dias	Peso médio de cada macho do lote, g	Peso médio de cada fêmea do lote, g	Conversão alimentar do período (kg de ração/kg de ganho de peso)
7	179	175	0,847
14	475	443	1,013
21	938	844	1,182
28	1.531	1.341	1,367
35	2.217	1.914	1,556
42	2.953	2.511	1,705
49	3.660	3.084	1,836
56	4.275	3.641	1,964

*O rendimento médio em relação ao peso vivo é: carcaça sem as patas 75%; peito sem osso 24%; Coxa + sobrecoxa 14%; pata 8,8% e asa 7,5%.

Fonte: Adaptado de empresa comercial fornecedora de genética avícola

Tabela 2. Composição nutricional da carne suína

Nutriente	Valores/100g de frango inteiro com pele cru* (Alimento 402 da TACO)
Água, %	66,5
Energia, Kcal	226
Proteína, g	16,4
Lipídios, g	17,3
Colesterol, mg	85
Cinzas, g	0,7
Cálcio, mg	6
Magnésio, mg	24
Fósforo, mg	164
Ferro, mg	1,6
Sódio, mg	168
Potássio, mg	150
Cobre, mg	0,06
Zinco, mg	1,1
Tiamina, mg	0,07
Riboflavina, mg	0,58
Niacina, mg	0,75

Fonte: (Taco..., 2011)

A SAGA da avicultura brasileira: como o Brasil se tornou o maior exportador mundial de carne de frango. Rio de Janeiro: Insight; São Paulo: UBABEF, 2011. Disponível em: <http://abpa-br.com.br/files/publicacoes/fcc1856de5f036bb47a8a246a0781e26.pdf>. Acesso em: 17 out. 2019.

Associação Brasileira de Proteína Animal. 2018 – Relatório Anual. São Paulo: ABPA, 2018. 177 p. Disponível em: <http://abpa-br.com.br/storage/files/relatorioanual-2018.pdf>. Acesso em: 17 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Legislação. SisLegis. Brasília, DF, 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/legislacao-1>. Acesso em: 7 nov. 2019.

TACO: Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.

Autor

Elsio Figueiredo

Revisão Técnica

Vivian Feddern
Gilberto Silber Schmidt

Fotos

Jean Carlos Porto Vilas Boas Souza
jcomp / Freepik



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



1ª edição (2019) Versão digital Criação e arte: Marina Schmitt



O FRANGO NOSSO DE CADA DIA

Embrapa

A importância e a qualidade da carne de frango brasileira

Em média, cada brasileiro consome 42 kg de carne de frango por ano, in natura e nas mais variadas formas de processamento (frango inteiro, em pedaços, salsichas, alimentos prontos, etc.). Para ter produção de carne suficiente para alimentar todos os brasileiros, o Brasil conta com uma indústria avícola das mais modernas e mais eficientes do mundo, formando a “cadeia produtiva do frango”, cujas informações de produção estão organizadas na Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), e os controles legais estão regulamentados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Nessa cadeia produtiva, fazem partes os elos da produção de ingredientes de ração, das integradoras (criadores de frangos, abatedouros e processadores) e do mercado. A produção encadeada dessa maneira desfruta de um ambiente institucional onde estão presentes, dando o suporte necessário, o governo, a tecnologia, os fornecedores em geral e os serviços, que geralmente dão suporte também a outras cadeias produtivas.

A indústria avícola brasileira abrange quase todos os estados do país, da qual fazem parte os produtores de grãos (cereais como milho, trigo, aveia e cevada) e oleaginosas (como a soja, de onde se extrai o óleo, correspondente a 20% do grão, sobrando o farelo), os produtores de pintos (chamados de “matrizeiros”), os criadores de frangos, os transportadores, os abatedouros e frigoríficos e as fábricas de ração.

O plantel brasileiro de matrizes de frangos de corte é de aproximadamente 50 milhões de cabeças, que produzem um total de 6 bilhões de frangos de corte.

A produção anual de carne de frangos é de aproximadamente 13,1 milhões de toneladas, atrás apenas dos Estados Unidos. Assim mesmo, o Brasil é o maior exportador mundial, com 4,32 milhões de toneladas vendidas para 145 países (66,9% da produção ficam no mercado interno enquanto 33,1% são exportados). Este é, portanto, um dos maiores negócios brasileiros. O setor avícola como um todo contribui com 1,5% do PIB nacional e gera cerca de 7,2 bilhões de dólares em exportações.



O plantel brasileiro de frangos de corte é de aproximadamente 6 bilhões de frangos.

“Entre produtores, funcionários de empresas e profissionais vinculados direta e indiretamente ao setor, a avicultura reúne mais de 3,5 milhões de trabalhadores. Cerca de 350 mil deles trabalham diretamente nas plantas frigoríficas. No campo, são mais de 130 mil famílias proprietárias de pequenos aviários, que produzem em um sistema totalmente integrado com as agroindústrias exportadoras” (Associação Brasileira de Proteína Animal, 2018).

Os frangos comerciais são aves híbridas, produzidos pelo cruzamento de matrizes macho (híbridas de linhas puras A e B), selecionadas para alta produtividade e rendimento de carne, com matrizes fêmeas (híbridas de linhas puras C e D), selecionadas para alta produtividade de ovos e também de carne, para produzir muitos pintos de corte.

Os pintos de corte machos e fêmeas são criados em aviários modernos com forração (cama de maravalha), comedouros, bebedouros, aquecedores e cortinas automáticas, que podem ser programados por computador para atender todas as necessidades dos frangos em cada dia de vida (temperatura, umidade, água e ração). O número de aves por metro quadrado de aviário é otimizado para atender o máximo desempenho para a idade que serão abatidas. Geralmente, trabalha-se com 30 kg de frango vivo/m² de aviário. Os frangos recebem ração e água tratada à vontade e iluminação suplementar no período escuro para que possam se alimentar o tempo todo, aproveitando os horários mais frescos do dia e assim alcançar as metas de bem-estar e metas de desempenho (Tabela 1).

A ração dos frangos é composta por aproximadamente 65% de cereais, 30% de farelo de soja e 5% de outros ingredientes (calcário, fosfato bicálcico, pré-mistura de vitaminas, pré-mistura de outros minerais, medicamentos contra coccídeos e contra bactérias, antioxidantes e ácidos orgânicos para evitar a proliferação de bactérias). Ela é fornecida na forma pelotizada, para que os frangos aproveitem melhor os nutrientes, ingerindo as proporções ótimas de aminoácidos, vitaminas e minerais.

Em média, após os 30 dias de idade, as aves já podem ser abatidas, dependendo do produto a ser fabricado com aquela carne. Por exemplo, para fazer frango inteiro, pode-se abater as fêmeas com 30 dias de idade. Para fazer cortes de coxa, sobrecoxa e peito, pode-se abater machos e fêmeas com 42 dias de idade. Para produzir frangos especiais (como as aves natalinas), pode-se abater machos com mais de 42 dias de idade.

“Leves e saborosos, os produtos avícolas são essenciais em qualquer dieta saudável. A carne de frango, por exemplo, possui baixíssimo percentual de gordura. Sem pele, cada 100 gramas de peito de frango têm apenas 1% de gordura e 104 kcal, porção que satisfaz 31% das necessidades diárias de proteínas. É fonte de aminoácidos essenciais, vitaminas do complexo B (B1, B2, B5, B6 e B12) e minerais, como ferro, potássio, zinco, fósforo e magnésio” (Associação Brasileira de Proteína Animal, 2018).

Na página da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o consumidor encontra mais informações sobre a carne de frango e os cortes ofertados ao mercado brasileiro (<http://abpa-br.com.br/setores/avicultura/cortes>) e na Tabela 2 informações nutricionais da carne de frango.

Os frangos são aves que crescem muito rápido e são muito eficientes em transformar ração em carne, fruto dos mais de 60 anos de pesquisa e desenvolvimento da ciência avícola no mundo, onde a genética, a nutrição, o cuidado com as doenças e a modernização das granjas garantem ganhos contínuos de produtividade e de eficiência de aproximadamente 3% ao ano. Essa alta eficiência produtiva dos frangos tem levado ao surgimento de mitos sobre a maneira como são melhoradas as raças e de como são alimentados os frangos para se obter tal desempenho. Para tal eficiência, não existem segredos nem uso de produtos proibidos pela legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como atestam as missões de compradores internacionais que auditam todas as fases da produção. O trabalho incansável pela melhoria da produtividade com qualidade, e a rigidez do Brasil no controle das doenças das aves (principalmente doença de Newcastle e influenza aviária), é que tem garantido a competitividade e posição como o primeiro exportador mundial de carne de frangos.