

Um mundo que demanda cada vez mais qualidade e quantidade

Até 2050, a produção mundial de alimentos terá de crescer 70% para abastecer todo o planeta. A previsão é da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2009). Boa parte desses alimentos será de proteína animal, categoria cujo consumo tem crescido nos últimos anos nos países em desenvolvimento.

Ao mesmo tempo, o relatório do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas das Nações Unidas (IPCC), aponta a necessidade de produzir alimentos de maneira sustentável, a fim de não agravar os impactos ambientais com a emissão de gases de efeito estufa (GEE) e a redução da biodiversidade, por exemplo (IPCC Report , 2019).

Além da sustentabilidade ambiental, consumidores do mundo todo exigem cada vez mais que a cadeia produtiva atue com respeito aos

trabalhadores envolvidos nos diferentes processos de produção, além do bem-estar dos animais criados. Tudo isso deve ser associado a uma produção com alto padrão de sanidade.



Foto: Carlos José Hoff de Souza

No Brasil, as cadeias das carnes bovina, bubalina, caprina, ovina, suína e de aves geram milhões de empregos diretos e indiretos. Somadas, elas respondem por cerca de um terço do valor bruto produzido pela agropecuária nacional. Sem contar que o País figura entre os maiores exportadores mundiais de carne de frango, suína e bovina.

Como enfrentar esses desafios?

O Brasil não conquistou essa posição por acaso. O reconhecimento mundial da qualidade das carnes brasileiras é fruto de investimentos, especialmente em ciência. A Embrapa conta com cerca de 240 cientistas e analistas atuando em diferentes disciplinas desenvolvidas por meio dos projetos que compõem o Portfólio Carnes.

Graças à ciência nacional, pecuaristas formam rebanhos usando informações genômicas, e sabem de antemão as características específicas que cada bezerro apresentará antes mesmo de nascer, baseando-se nos genes dos pais. Por meio de várias outras



Foto: Rodrigo Alva

ferramentas de melhoramento genético, o produtor dispõe de novas linhagens e raças.

Pastagens associadas a lavouras e árvores geram mais renda ao produtor, melhoram o bem estar animal e ainda neutralizam gases de efeito estufa (GEEs) emitidos no processo. Granjas de suínos e aves contam com protocolos rigorosos de sanidade protegendo a saúde humana e animal e ajudam a posicionar a carne brasileira entre as mais seguras do mundo.

Novos métodos de manejo e boas práticas de produção trazem mais conforto aos animais, aumentando a produtividade, os lucros e a sustentabilidade da produção, resultados demonstrados por análises econômicas também realizadas pela Embrapa.

Processos inéditos geram alimentos inovadores que se transformam em produtos nas prateleiras dos supermercados, e a certificação de toda a produção garante ao consumidor um alimento seguro e saudável. Além disso, a Embrapa ainda contribui, por meio de dados científicos, para a formulação de políticas públicas voltadas ao setor.

Foto: iStock



Esses são apenas alguns dos avanços conquistados pela pesquisa científica que está tornando a carne produzida no Brasil cada vez melhor, mais competitiva, sustentável e tecnologicamente avançada.

Conheça mais sobre o trabalho da Embrapa nessa área, contate-nos pelo e-mail portfolio.carnes@embrapa.br ou acesse a página do **Portfólio Carnes**, que reúne os projetos de pesquisa da Empresa sobre o tema:

Foto: iStock



SCAN ME

O seu negócio precisa de soluções inovadoras para o agro?

Seja um parceiro da Embrapa.

Vamos desenvolver juntos.

Acesse: www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL