

CARNE SUÍNA, SUA PRODUÇÃO E OS MITOS DO SEU CONSUMO¹

PORK MEAT ITS PRODUCTION AND THE MYTHS OF ITS COMSUMPTION

164

FABRÍCIO ALVES SOUSA BASTOS

Graduado do Curso de Tecnologia em Gastronomia da UEG - Universidade Estadual de Goiás, Campus Sul, Unidade Universitária de Caldas Novas/GO
bastosfabricio858@gmail.com

NATÁLIA VINHAL VAZ

Graduado do Curso de Tecnologia em Gastronomia da UEG - Universidade Estadual de Goiás, Campus Sul, Unidade Universitária de Caldas Novas/GO
natyvazvinhal@gmail.com

MARCOS ROBERTO PISARSKI JUNIOR

Doutorando em Desenvolvimento, Sustentabilidade e Turismo na Universidad de Guadalajara/MEX. Mestre em Turismo na Universidade Federal do Paraná (UFPR). Docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia UEG - Universidade Estadual de Goiás, Campus Sul, Unidade Universitária de Caldas Novas/GO
marcos.pisarski@gmail.com

IANA CÂNDIDO CUNHA

Mestra em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Goiás. Docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia UEG - Universidade Estadual de Goiás, Campus Sul, Unidade Universitária de Caldas Novas/GO
ianacandidocunha@outlook.com

Resumo: O artigo fornece uma visão histórica da suinocultura no Brasil, que pode ser dividida em duas fases: a primeira fase teve porcos de banha até o final dos anos 1970, e a segunda fase tem sido dominada por porcos de carne. A suinocultura moderna requer garantia de qualidade e bem-estar, com instalações fechadas sem contato direto com o solo, limpeza de rotina, processos de desinfecção e considerando questões de higiene entre lotes. A suinocultura é uma atividade amplamente difundida em todo o Brasil, permitindo que os animais se adaptem a diferentes regiões e sistemas de produção. A indústria da suinocultura envolve muitos produtores em pequena escala, levando a um aumento da renda econômica e a uma maior oferta de proteína animal para os consumidores. No entanto, o consumo limitado de carne suína no país pode estar relacionado a mitos e lendas sobre seus efeitos negativos na saúde. O artigo tem como objetivo refutar esses mitos e promover o consumo de carne suína no Brasil, apresentando uma perspectiva histórica da produção e consumo de carne suína no país, bem como refutando preconceitos populares contra ela. A pesquisa é estruturada como uma revisão bibliográfica de artigos científicos e livros sobre o consumo de carne suína.

Palavras-chave: Suinocultura; Carne Suína; Alimentação; Preconceito Alimentar.

Abstract: The article provides a historical overview of pig farming in Brazil, which can be divided into two phases: the first phase had lard pigs until the late 1970s, and the second phase has been dominated by meat pigs. The modern pig farming requires quality assurance and welfare, with facilities closed off from direct contact with the ground, routine cleaning, disinfection processes, and considering hygiene issues among lots. Pig

farming is a widespread activity throughout Brazil, allowing animals to adapt to different regions and production systems. The pig farming industry involves many small-scale producers, leading to increased economic income and a greater supply of animal protein to consumers. However, the limited consumption of pork in the country may be related to myths and legends about its negative effects on health. The article aims to dispel such myths and promote the consumption of pork in Brazil by presenting a historical perspective of pork production and consumption in the country, as well as refuting popular prejudices against it. The research is structured as a literature review of scientific papers and books on the topic of pork consumption.

Keywords: Pig farming; Pork; Feeding; Food prejudice.

1 INTRODUÇÃO

A história da suinocultura no Brasil pode ser dividida em duas fases. A primeira vez tivemos porcos de banha até o final dos anos 70, e a segunda vez foi do final dos anos 70 até os dias de hoje, quando os porcos de carne eram predominantes. Essa divisão se deve a mudanças na forma como os produtores brasileiros mantêm seus produtos (CARVALHO, 2007). A suinocultura é realizada em todo o Brasil, desde que a granja esteja localizada em clima adequado, permitindo que os animais se adaptem a diferentes regiões e sistemas de produção. A suinocultura é uma atividade com grande potencial e valor na pecuária para gerir o sucesso de grandes e pequenos criadores (SANTOS et al., 2016).

A cadeia produtiva de suínos no Brasil envolve muitos produtores, em sua maioria de pequeno porte, o que tem levado ao aumento da renda econômica e maior oferta de proteína animal aos consumidores (SANTOS, 2015; AGUIAR, 2015). A suinocultura moderna exige garantia de qualidade e bem-estar, montada em instalações fechadas sem contato direto com o solo, sob algum tipo de cobertura, limpezas de rotina, processos de desinfecção no sistema e tendo em conta a ocorrência de higiene ineficaz entre lotes (SANTOS; AGUIAR, 2015).

Há um foco constante na qualidade, aparência e possíveis efeitos associados dos alimentos ingeridos. Conseqüentemente, nos últimos anos, os consumidores têm se interessado cada vez mais por produtos alimentícios com propriedades nutricionais desejáveis e que forneçam substâncias benéficas à saúde (OLIVEIRA, 2014).

Segundo Horta (2010), o consumo limitado de carne suína no país pode estar relacionado a mitos e lendas sobre os possíveis efeitos negativos da carne suína na saúde do consumidor. O desenvolvimento de uma estratégia de conscientização e promoção do consumo de carne suína no país tem sido a base para o crescimento da produção (OLIVEIRA, 2010).

Neste sentido, este trabalho buscou fazer um resgate histórico da produção e do consumo da carne suína no Brasil, com um maior foco na segunda metade do século XX. Assim, o trabalho se estruturou em uma revisão bibliográfica em trabalhos científicos e livros que envolvem a temática do consumo da carne suína.

Neste ponto se apresentou a teoria de que existem vários mitos e crendices populares que construíram uma forma de preconceito quanto ao consumo da carne suína no Brasil, os quais são apresentados e debatidos ao largo da pesquisa, de forma a refutá-las.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A produção mundial de carne suína em 2019 totalizou 101,977 milhões de toneladas. O Brasil está entre os cinco maiores produtores de carne suína do mundo, atrás de China, União Europeia e Estados Unidos. No mercado mundial, a carne suína brasileira representou 3,2%, com produção chegando a 3,9 milhões de toneladas no mesmo ano, um aumento de 0,2% em relação a 2018 (ABCS, 2020).

A carne suína é a mais consumida no mundo em comparação com outras carnes de aves, bovinas e suínas, mas no Brasil, o consumo de carne suína não supera o de carne bovina e de aves. Em 2019 e 2020, o consumo per capita de carne suína no Brasil permaneceu na faixa de 15 kg (EMBRAPA, 2020). Esse consumo, de acordo com informação da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2022), coloca o Brasil em 23º lugar no ranking mundial de consumo per capita de carne suína.

Em 2019, o Brasil teve um total de 2.0179.645 porcas criadas e 750.000 toneladas exportadas, ocupando também o quarto lugar no mundo em termos de exportações. Esses valores de exportação foram 16,0% superiores ao volume de exportação de 2018. Cabe destacar a importância do mercado interno de suínos, pois em 2019, 81,0% da produção foi destinada a este mercado (ABPA, 2022). Segundo dados de janeiro a outubro de 2019, embora as exportações para a Argentina tenham caído significativamente (-19,25%), mas as exportações para os principais mercados da América do Sul aumentaram significativamente, com as exportações para o Uruguai e o Chile aumentando 11,6% e 38,4% (-19,25%), respectivamente (Indústria Suína, 2019).

O Brasil tem duas fases notáveis de produção de suínos. O primeiro deles é até o final dos anos 70, e o segundo é do final dos anos 70 até o presente. A forma de produção mudou radicalmente. Na primeira etapa, procure animais com dupla habilidade, carcaças com menos de 60% de teor de carne. A proporção dos quartos dianteiros (tórax) para os traseiros (pelve) dos porcos é de 50%, e em alguns casos é tipicamente do tipo banha, o que é muito adequado para os produtores da época. A criação de suínos é considerada artesanal, e a maioria dos mitos sobre a carne suína vem dessa fase (CARVALHO, 2007).

Na segunda etapa, para melhorar o rebanho suíno e fornecer carne suína de melhor qualidade, os suínos do tipo banha, anteriormente produzidos com a finalidade de obter meios de acondicionamento para produtos de origem animal (banha), deixam de ser fundamentais. e a predominância dos produtos cárneos e a possibilidade de estocagem dos produtos cárneos sob refrigeração requer adaptação ao tipo de animal produzido. Devido a preocupações com a saúde, os suínos gradualmente se tornaram carne suína (FÁVERO, 2001).

A carne de porco percorreu um longo caminho desde a década de 1980, especialmente em termos de 35% menos gordura, 15% menos colesterol e, portanto, 20% menos calorias. É uma ótima fonte de proteínas e vitaminas do grupo B. Em comparação com aves e carne bovina, a carne suína contém até 10 vezes mais tiamina (Vitamina B1), importante vitamina envolvida no metabolismo energético, melhorando o apetite e melhorando o apetite. Além disso, contém niacina (vitamina B3), que melhora a saúde da pele e o funcionamento do sistema digestivo (SILVA, 2004).

Muito se sabe que existem diversos mitos por traz da carne suína e a grande maioria desses mitos remontam desde a época antiga e, no decorrer da história, o consumo da carne de porco assumiu as mais variadas posições, como algo festivo, proibido, entre outras.

Acredita-se que a origem dos porcos veio do javali na Europa há milhares de anos e serviam para alimentar os povos que deixaram de ser nômades e começaram a domesticar tais animais, como apresenta dos Anjos (2018):

Os primeiros suínos (*Sus domesticus*) apareceram na terra há mais de 40 milhões de anos atrás. Acredita-se que a esses sejam descendentes dos *Sus scrofa*, uma espécie de javali que habitava grandes regiões da Europa. Sendo que a sua domesticação é datada por volta de aproximadamente 10.000 anos atrás, onde foi realizada possivelmente por antigos nômades que ao fixarem aldeias, cultivavam cereais e trigo para alimentação da comunidade e tinham como principal fonte de alimento os suínos, após a sua domesticação. (dos ANJOS, et. al., 2018, p. 2)

De acordo com a história, os gregos criavam porcos para realizarem sacrifícios para seus deuses e, durante o período do Império Romano, o consumo de carne suína acontecia durante grandes festas ou, de forma costumeira, pelos nobres e seu povo. Já na Idade Média o consumo da carne de porco se tornou símbolo de gula, volúpia e luxúria (DIEHL, 2011).

Enquanto Carlos Mango recomendava que seus soldados e seguidores consumissem tal carne, Moisés proibia tal ato ao povo hebreu em uma tentativa de evitar parasitoses que derivavam da carne do porco (DIEHL, 2011).

Assim dizendo, ainda na antiguidade já se percebia a existência de preconceitos e restrições quanto ao consumo da carne de porco, mesmo que houvesse povos que a consumissem em grandes quantidades.

Atualmente, a carne suína vem sendo explorada por ser uma carne com grande aceitação do público, no entanto, existe uma parcela alta da população que não a consome por conta de determinados mitos que envolvem essa carne, como os altos índices de gordura ou a transmissão de doenças.

O maior mito que permeia no que se refere a carne de porco, sem sombra de dúvidas é quanto ao teor de gordura envolvendo tal carne e a origem dessa presunção também se remota as épocas antigas quando houve mudança na criação dos suínos o que, conseqüentemente, acabou por alterar sua fisiologia.

Como já foi dito anteriormente foco da criação de porcos antes dessas mudanças era uma produção com dupla aptidão, contendo quantidades significativas de carne (proteína) e banha (energia), de forma que o animal possuísse conformação corporal de cinquenta por cento dianteiro e cinquenta por cento traseiro (tipificado como porco “tipo banha”), como visto por Diehl (2011):

O porco ‘tipo banha’ teve início com sua domesticação e perdurou até aproximadamente a metade do século XX, vivendo em ambientes restritos e recebendo toda a alimentação que necessitava, começando a alterar sua composição corporal em comparação ao porco selvagem. (DIEHL, 2011, p. 1)

Como resultado desse processo de domesticação dos suínos, os porcos passaram a ter mais acúmulo de gordura o que, para a época, era algo atrativo por conta da grande quantidade de energia e de carne que o abate do animal fornecia aos homens.

No início do século XX, as pessoas buscavam carnes com menos gordura, motivo que fez com que alterassem novamente a produção da carne suína e, mediante o melhoramento

genético do cruzamento de raças puras, obteve-se uma melhora na produção e a criação de uma espécie economicamente viável (DIEHL, 2011).

Além dos questionamentos quanto as consequências que as condições higiênicas sanitárias das criações de porcos refletiam na carne final, a banha também passou a ser trocada pelo óleo de soja que se tornou comum devido à facilidade de acesso e armazenamento e ao baixo custo devido a expansão da produção agrícola no Brasil (DOS ANJOS, et. al., 2018).

De acordo com as exigências do mercado consumidor, o produtor passou a enxergar o suíno como “um produtor de carne por excelência, contribuindo assim para que os produtores aprimorassem suas criações, buscando-se então uma carne com menos gordura e maior quantidade de carne” (DOS ANJOS, et. al., 2018, p. 4).

Dessa forma, os técnicos e criadores desenvolveram suínos com menores teores de gordura e buscavam instalações com melhorias relacionadas a higiene e sanidade dos suínos, que a partir desse momento histórico já não são considerados mercadologicamente como porcos (DIEHL, 2011).

O porco “tipo banha” cedeu espaço para o “tipo carne” onde novamente a conformação corporal do suíno foi sendo modificada e agora a conformação passou a compor trinta por cento dianteiro e setenta por cento traseiro. Essa nova conformação passou a apresentar menor teor de gordura com menor espessura de toucinho e a musculatura mais acentuada na região do traseiro, onde se encontram os cortes mais nobres do suíno (DOS ANJOS, et. al., 2018).

Entretanto, grande parte da sociedade ainda possui a crença de que a carne suína possui altos teores de gordura, por isso é de suma importância trazer dados científicos capazes de comprovar os parâmetros baixos de gordura, calorias e até mesmo colesterol que determinados cortes possuem quando comparados a outras carnes, como apontado por Geesdorf (2010):

De acordo com dados da *Database do United States Department of Agriculture*, quando comparado com o peito de frango sem pele (73mg), a bisteca suína (61mg), o filé mignon (62mg) e o lombo suíno (72mg) apresentam níveis baixos de colesterol. Ainda, no que se refere aos níveis de gordura e calorias, cortes como costelinha suína

(8g/173kcal) possui níveis menores que o filé mignon bovino (8,1g/175kcal), o salmão (11g/175kcal) e a sobrecoxa de frango (9,3g/175kcal). (GEESDORF, 2010 apud JASLUK, et. al., 2021, p. 04)

Observando tais dados, pode-se afirmar que a carne suína atualmente não pode ser considerada como uma carne gordurosa, posto que os níveis de gordura dos suínos reduziram cerca de 54% em comparativo com os suínos criados há 40 anos atrás (GEESDORF, 2010, apud JASLUK, et. al., 2021).

Em consonância com os dados históricos, a suinocultura brasileira passou por diversos processos de industrialização e aperfeiçoamento dos rebanhos nos últimos 50 anos, como a realização de melhoramento genético, nutrição de precisão, controle térmico das instalações, ambientação e higiene das instalações, práticas de manejo preocupadas com o bem-estar animal e isolamento dos sistemas de produção (RESENDE, 2015, apud JASLUK, et. al, 2021).

Percebe-se que a suinocultura brasileira se preocupa com a qualidade da carne suína, evitando a propagação de agentes patológicos a fim de produzirem carnes saudáveis, com segurança alimentar, como aponta Resende (2015):

Os suínos que apresentam irregularidade em relação a saúde são descartados no momento do abate para que não ocorra a disseminação dessa carne contaminada, ou seja, o manejo sanitário e alimentar na criação de suínos está de acordo com as normas rígidas de segurança alimentar. (RESENDE, 2015, apud JASLUK, et. al, 2021, p. 4)

Existe uma preocupação da sociedade em relação a saúde, o que gera em um grande impacto na produção e no consumo de carnes que possuem uma grande quantidade de mitos disseminados como a carne suína. Cumpre salientar que os cortes que privilegiam a camada de gordura do animal ainda possuem altos teores de gordura e colesterol quando comparado à carne de origem bovina, então é importante verificar a localização do corte da carne quando for avaliar índices de gordura e colesterol.

A variação da composição em relação ao corte acontece por conta da função exercida por cada tecido do animal, como os músculos exercem maior atividade, eles possuem menor teor de gordura. O lombo suíno é tão magro quanto o peito bovino e mais magro que as coxas de frango por exemplo, apresentando trinta e quatro por cento a menos colesterol quando comparado ao frango sem pele (MOURA; RIBEIRO, 2021).

Outro mito bastante difundido dentro da sociedade é que a carne suína faz mal e é perigosa, isso por conta de certas parasitoses que podem ser transmitidas pelo consumo da carne suína como a teníase, cisticercose e triquinelose. Essa crença é datada de

aproximadamente 300 anos antes de Cristo, quando os judeus foram proibidos de ingerir a carne suína por conta da transmissão de parasitoses, tal transmissão pode ser desmistificada através do conhecimento acerca do ciclo de vida dos parasitas daquela época (DIEHL, 2011).

A teníase é a doença causada pela fase adulta da *Taenia solium* (no caso dos suínos) e ela necessita de dois hospedeiros para completar seu ciclo de vida, sendo o homem, que é o único hospedeiro definitivo, e o hospedeiro intermediário, onde ocorre a fase larval (cisticercos), que pode ser suíno, bovino, carneiros ou o próprio homem (DIEHL, 2011).

Acontece que ao ingerir a carne crua ou “mal-passada” de hospedeiros intermediários que tem os cisticercos (larvas das tênia), o homem passa a desenvolver a fase adulta da parasitose, como aponta Diehl (2011):

A teníase é uma doença que muitas vezes passa despercebida, mas em alguns casos pode causar vômitos e mal estar gástrico. Três meses após a ingestão do cisticercos a taenia, já no intestino delgado do homem, começa a soltar anéis de seu corpo (proglótides) com ovos que são eliminadas com as fezes. (DIEHL, 2011, p. 2)

Caso a defecação aconteça em locais inadequados, esses ovos que são eliminados nas fezes contaminarão pastagens, hortas, rios e etc., e o hospedeiro intermediário acaba se contaminando ao consumir frutas, verduras, pastagens ou até mesmo pela água contaminada.

A cisticercose acontece quando esses ovos, depois de passarem pelo sistema digestivo alcançam os vasos sanguíneos e conseqüentemente são distribuídos pelo corpo, como coração, músculos e olhos. Já a neurocisticercose, forma mais grave da doença, acontece quando esses ovos se fixam no cérebro, podendo causar crises convulsivas, hipertensão craniana e até hidrocefalia (DIEHL, 2011).

Acontece que essas doenças não devem preocupar as pessoas que consomem produtos com garantia de inspeção porque as tecnologias das granjas e matadouros atuais possuem risco quase nulo quanto a ocorrência dessas doenças porque a suinocultura não utiliza mais pastagem ou resto de alimentos para alimentar os suínos (MOURA; RIBEIRO, 2021).

Vê-se que a forma como os suínos são produzidos evita com que os animais se contaminem e sejam capazes de transmitir essas doenças por conta das normas técnicas e dos padrões sanitários adotados pela suinocultura brasileira.

O foco da produção desses animais está na biossegurança que visa manter as melhores condições da criação dos suínos, evitando que haja a disseminação de doenças, mortalidade animal e, conseqüentemente, prejuízos à criação. Com isso, os produtores conseguem obter

um aumento na produção através do ganho de peso, uma qualidade final com o abate do animal que não possui doenças que podem ser transmitidas aos seres humanos e maiores lucros (ABCS, 2011, apud DOS ANJOS, et. al., 2018).

De acordo com o exposto, percebe-se que não é o suíno que causa tais doenças ao homem, ele apenas pode participar do ciclo de vida da parasitose e a cisticercose somente pode acometer ao homem caso ele ingira frutas, verduras ou água contaminada com os ovos da tênia e sabemos que devido ao tratamento do esgoto e dos cuidados básicos de saúde e higiene da atual época social, vemos que tais contaminações acontecem com menos frequência. As lembranças da produção da carne de porco em locais com pouca higiene e baixo investimento tecnológico acaba por difundir conceitos distorcidos quanto a qualidade da carne suína.

Existem diversos estudos que comprovam que a suinocultura brasileira é exigente, que os suínos são criados em instalações de confinamentos que contam com alta tecnologia e com um controle rigoroso quanto a sanidade dos animais produzidos, fatos que melhorou significativamente as condições sanitárias não somente dos próprios animais, mas também das granjas (MOURA; RIBEIRO, 2021).

Mesmo assim, para quebrar os mitos que há muito estão enraizados na população é preciso percorrer um longo caminho, cabendo aos profissionais e aos estudiosos disseminarem conhecimentos sobre a cadeia produtiva dos suínos, do padrão de qualidade da carne, entre outros fatores que envolvem conceitos mais corretos e mais assertivos sobre a carne suína no momento de produção até ao mercado para o consumo final.

A inspeção interna de frigoríficos/unidades frigoríficas é um serviço que atua há muitos anos e segue o modelo tradicional de garantir a produção de alimentos seguros. No entanto, a forma atual de criação de animais mudou o chamado perfil de risco da carne suína, e os principais riscos à saúde humana são alguns vírus e bactérias que não podem ser detectados nos exames *post-mortem* tradicionais (KICH et al., 2019). Muitos fatores podem afetar diretamente a qualidade da carne suína, portanto, em termos de condenação ou não de carcaças na indústria, pode-se citar a higiene na granja, fatores nutricionais e de manejo, genética e até cuidados no transporte de suínos (DOGNANI et al., 2016). As medidas de higiene e práticas de manuseio empregadas na indústria também afetam diretamente a qualidade do produto final.

O Serviço de Inspeção Federal (SIF) foi criado no Brasil por decreto do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O serviço atua no Brasil há mais de 100 anos, garantindo alimentos seguros e de alta qualidade aos consumidores. Segundo dados divulgados oficialmente pelo Departamento de Produtos de Origem Animal (DIPOA) referentes ao primeiro trimestre de 2021, o SIF atua em 88 frigoríficos de suínos em todo o país, com fiscalizações realizadas apenas em janeiro deste ano 4.280.098 porcos (DIPOA, 2021).

O processo de inspeção dentro da unidade refrigerada segue um padrão de trabalho tradicional, empregando inspeção por incisão, inspeção por palpação e visualização de anormalidades e alterações na carcaça. No entanto, a maioria das lesões encontradas durante essas inspeções referem-se a microrganismos que não são prejudiciais à saúde do consumidor, mas são causadores de doenças em suínos. O risco real para a saúde humana está associado a algumas bactérias e vírus, como Salmonella e E. coli, que só podem ser detectados por análise laboratorial, e não pelos testes realizados atualmente em matadouros (KICH et al., 2019).

Apesar das leis que regulamentam os serviços de fiscalização e vigilância sanitária, a existência de frigoríficos clandestinos continua sendo um grave problema de saúde pública há décadas para coibir os abatedouros clandestinos de animais e melhorar a higiene da carne comercializada no Brasil. O abate clandestino não possui condições sanitárias básicas e, se necessário, não há fiscalização por órgão de fiscalização sanitária (AZEVEDO; BANKUTI, 2001).

Para o monitoramento microbiano de carcaças, alguns microrganismos são utilizados como indicadores (NAUTA et al., 2013). Aqueles que vivem no intestino foram facilmente detectados e correlacionados com a presença de patógenos entéricos. Nesse sentido, a quantificação de Enterobacteriaceae e Escherichia coli é a mais utilizada. A presença de grande número de Enterobacteriaceae indica contaminação de fontes intestinais ou ambientais, enquanto a presença de E. coli em cadáveres está frequentemente associada à contaminação fecal (GHAFIR et al., 2008; BARCO et al., 2014).

É importante ressaltar que zoonoses são doenças que são transmitidas de animais para humanos ou de humanos para animais. A Organização Mundial da Saúde (OMS) define doenças zoonóticas como “doenças ou infecções que são naturalmente transmitidas entre vertebrados e humanos” (OMS, 2016). Essas infecções são adquiridas por humanos e

vertebrados a partir da exposição a fontes comuns (geralmente ambientais) de contaminação. Isso significa que os animais não são essenciais para a proliferação de agentes patogênicos, mas podem estar envolvidos em sua transmissão (ACHA; SZYFRES, 2001).

Como acontece com qualquer outra proteína de origem animal, os consumidores que compram carne ilegal podem colocar sua saúde em risco. O abate clandestino de animais sem fiscalização ou controles sanitários tem sido um problema relacionado ao desenvolvimento socioeconômico. Neste contexto, destacam-se as doenças transmitidas pela água e alimentos (DTA), transmitidas através da ingestão de alimentos, bebidas e água, por via oral, contaminados com: microrganismos (bactérias, vírus, parasitas, príões ou toxinas) ou subprodutos químicos (pesticidas, metais pesados ou outros contaminantes). Esse grupo de condições também é conhecido como intoxicação alimentar (BRASIL, 2018).

A segurança alimentar é importante para a manutenção da saúde pública, mas apesar da instalação de boas práticas e sistemas avançados de vigilância em alguns países, casos de DTA ou surtos ainda são frequentes e continuam sendo um problema grave (THARUK et al., 2010). Essas doenças estão associadas ao manuseio inadequado da carne durante e após o abate. O maior número de surtos de DTA ocorreu em domicílios, seguido por restaurantes, instituições de ensino, lanchonetes, festas, unidades de saúde e vendedores ambulantes. (ACHA e SZYFRES, 2001).

3 METODOLOGIA

Foi realizada uma revisão bibliográfica de abordagem qualitativa das produções científicas publicadas durante o período 2011-2022. No entanto, publicações que estavam fora deste recorte temporal não foram excluídas por compreender que trariam informações relevantes para este trabalho. A busca foi realizada entre agosto de novembro de 2023, consultando os seguintes bancos de dados: MEDLINE – PubMed, LILACS, Google Acadêmico e Scielo.

A busca bibliográfica em bases de dados foi concluída com os resultados obtidos em repositórios como Dialnet, SciELO e Google Acadêmico. Para realizar a busca bibliográfica, foram utilizados os seguintes descritores: carne suína, mitos, qualidade, verdades. Uma vez obtido o acervo bibliográfico, foi realizada uma análise de relevância, comparando a

adequação dos artigos para o estudo com base na revisão dos títulos e seus resumos. Posteriormente, os seguintes critérios de inclusão e exclusão foram aplicados aos artigos selecionados.

Como critérios de inclusão foram analisadas publicações em inglês e português; publicados no período de 2015 a 2022, ou antes dele; e estudos com resumo disponível. Como critérios de exclusão estudos que não abordavam o tema do presente artigo; livros, protocolos, resenhas, editoriais, comunicados ou cartas ao editor e notas técnicas.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado das pesquisas realizadas sobre os mitos e as verdades que envolvem as crenças populares difundidas na sociedade no que se refere a carne suína, pode-se extrair que a grande maioria dos aspectos negativos não encontram mais fundamentação por conta das melhorias realizadas na suinocultura.

Ao estudar sobre a história da suinocultura, encontram-se práticas de criação e manejo dos animais que davam sustentação para que fossem criados os ideais de que a carne de porco além de possuir alto teor de gordura, ainda era uma carne muito sujeita a contaminação.

De fato, o referido animal pode sim ser um dos hospedeiros da *Taenia*, mas isto não significa que ele transmita tal doença para os humanos, porque de acordo com a higiene das atuais instalações, a chance de se ocorrer uma contaminação é escassa (quase nula) e restou comprovado que não é somente o porco que tem a qualidade de ser hospedeiro, mas inclusive o próprio homem.

Diante disso, a preocupação com a segurança alimentar acarretou mudanças significativas quanto a maneira como se criavam os animais, isso quer dizer que a criação dos porcos pensando no abate e o comércio da carne passou a se preocupar mais não somente com a higiene das instalações para que não ocorresse contaminação da carne, mas também com a própria saúde do animal.

A suinocultura passou por um processo de mudança que a colocou em um lugar de produção de carnes com excelentes qualidades, a preocupação com o animal fez com que fossem adotadas práticas importantes para conferir um sabor inigualável na carne, além de conferir bastante nutrientes oferecendo aos animais uma alimentação equilibrada.

Ou seja, as ações que davam margem para a preocupação popular quanto ao consumo da carne de porco, como criação dos animais em locais insalubres, alimentação de sobras de alimentos, pouca ou nenhuma preocupação com a qualidade da água disponibilizada para os animais, já não faz parte das práticas adotadas na suinocultura.

Não obstante que ainda se vê pequenos produtores que adotam tal forma na criação de porcos, entretanto essa produção não costuma ser específica para o comércio da carne suína.

As pesquisas realizadas mostraram que pelo contrário, as granjas de suínos são planejadas pensando na limpeza e no manejo sanitário adequado, além de oferecerem alimentação balanceada aos animais por meio de rações especializadas.

Dessa forma, a carne disponível no atual mercado para consumo possui padrões de qualidades elevados, com quantidades de vitaminas e minerais suficientes para desmistificar a grande maioria das crenças que dizem ser uma carne com alto teor de gordura e possivelmente contaminada.

Por que motivo que se restou identificada a necessidade de se realizar estudos científicos e trazer, por meio dos resultados obtidos, informações de fácil acesso e fácil compreensão sobre as peculiaridades que envolvem a produção e o consumo da carne suína.

Quando se buscou trazer informações no tocante ao teor de gordura da carne suína, além de comprovar que ela não possui o alto índice conforme resta a crença popular, encontrou-se dados de que, pelo contrário, alguns cortes da carne de porco possuem níveis abaixo da carne bovina, por exemplo.

Dessarte, cortes como o lombo suíno devem ser incluídos na dieta de forma adequada, sem preocupações quanto ao teor calórico ou de gordura, menos ainda quanto a contaminação, pois as condições higiênico-sanitárias das granjas, frigoríficos e abatedouros possuem um rigoroso controle e fiscalização para que possam levar ao mercado consumidor carnes de excelente qualidade.

A alimentação dos animais, feita por meio de rações especializadas, conferem vitaminas e nutrientes importantes para a saúde deles, garantindo que o consumo da carne seja não somente saboroso, mas também nutritivo e, além disso impede com que os porcos desenvolvam um elevado percentual de gordura.

É preciso entender, ainda, que os problemas e enfermidades associados aos altos teores de colesterol, por exemplo, não se relaciona diretamente com o consumo da carne suína, mas estão ligados a composição total da dieta adotada.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base em todo o estudo realizado, podemos concluir que a carne suína disponível no mercado consumidor atual não faz jus as crenças errôneas de que é uma carne prejudicial à saúde, pelo contrário, trata-se de um alimento saboroso, nutritivo e equilibrado.

Vemos que a composição da carne de porco possui riqueza em vitaminas, alguns cortes possuem índices calóricos baixíssimos quando comparado com outros tipos de carnes e esses motivos já são suficientes para que a população deixe de acreditar em conceitos antigos que não fazem parte da realidade da suinocultura.

Por conta de suas características, deve-se haver uma conscientização da população de forma a desmistificar seu consumo e conscientizar sobre seus benefícios de forma que a carne suína componha com maior frequência a mesa do consumidor.

Buscando tal conscientização é preciso que, mesmo embora já existam inúmeras comprovações através de estudos científicos sérios, haja mais profissionais envolvidos no aspecto da saúde humana que relatem os benefícios do consumo da carne suína, para que somente então os mitos difundidos sejam desconstruídos.

É de suma importância que os tabus sejam desfeitos e esclarecidos para não privar a população do consumo de um alimento tão importante, pelo contrário, é preciso desenvolver práticas e políticas de conscientização da sociedade para que haja pleno aproveitamento desse alimento.

Isso posto, campanhas informativas são fundamentais e excelentes alternativas capazes de desencadear uma mudança no pensamento popular e, mesmo que ainda haja um extenso caminho a ser percorrido para se alcançar a total desmistificação que permeia o consumo da carne suína, demonstrar que a suinocultura atende a altos padrões de segurança alimentar.

Essa carne tem preço acessível e está garantida na casa de muitos brasileiros. A carne suína pode ser cozida na pressão, frita, assada ou grelhada: é importante explorar todas as

possibilidades. Essas são algumas receitas com carne suína, bife suíno a milanesa, macarrão com pedaços de lombo ao molho *bachamel*, iscas de lombo, bisteca grelhada, costelinha suína na pressão, bife à role de alcatra suína, picadinho de coxão mole suíno, *stroganoff* de filé mignon suíno. Há várias formas de preparação, sendo importante a criatividade no momento da elaboração das preparações.

REFERÊNCIAS

ACHA, P. N.; SZYFRES, B. **Zoonoses e doenças transmissíveis comuns ao homem e aos animais**. 3.ed. Washington: OPAS, 2001. 416p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Doenças Infecciosas e Parasitárias** – Guia de Bolso, 8ª ed. rev- Brasília. 2018.

ASSOCIAÇÃO Brasileira de Proteína Animal – ABPA. Gráfico dos setores de mercado animal. Disponível em: <https://abpa-br.org/mercados/>. Acesso em: 10 set. 2022.

CARVALHO, T.B. Estudo da elasticidade-renda da demanda de carne bovina, suína e de frango no Brasil. 2007. Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 88p.

DAGNONI, V., AGUIAR, E. F. A., SCAPOL, R., ALMEIDA, T. J. **Qualidade da carne suína comercializada sob diferentes processamentos de acordo com a aceitação do consumidor**. IX Congresso de Iniciação Científica Eduvale (IX CONINCE). SP. Avaré, outubro de 2016.

DIEHL, Gustavo Nogueira. MITOS E VERDADES DA CARNE SUÍNA. **Informe Técnico** nº 3, Ano 02, data de publicação: março de 2011.

DIPOA, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Relatório de Atividades DIPOA, período 01/01/2021 a 31/03/2021**. Brasília, 2021.

EMBRAPA. Central de inteligência de aves e suínos, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/suinos/brasil>. Acesso em: 10 set. 2022.

ABCS. Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. Carne suína- A atual visão do consumidor. Disponível em: <http://www.abcs.org.br/informativoabcs/2822-estudodeconsumo-com-foco-em-carne-suina-comprova-aumento-18de30-na-compra-da-proteinasultimos-4-anos>>. Acesso em: 19 ago. 2022.

FÁVERO, J. A.; GUIDONI, A. L. Normatização e padronização da tipificação de carcaças de suínos no Brasil - Aspectos positivos e restrições. In: CONFERÊNCIA INTERNACIONAL VIRTUAL SOBRE QUALIDADE DE CARNE SUÍNA, 2001.

GHAFIR, Y. et al. Microrganismos indicadores de higiene para patógenos selecionados em carne bovina, suína e de aves na Bélgica. *Jornal de Proteção Alimentar*. Ames, v. 71, n. 1, pág. 35–45, 2014.

JASLUK, Guilherme Beber; BITTARELLO, Fernando; PADILHA, Milena Antunes; LEHNEN, Cheila Roberta. MITOS E VERDADES DA CARNE SUÍNA: AFINAL A CARNE SUÍNA É UMA CARNE GORDA? 19º CONEX e 4º EAEX – UEPG, out. de 2021.

KICH, J. D., et al. **Modernização da inspeção sanitária em abatedouros de suínos – Inspeção baseada em risco**. Opinião científica. Embrapa Suínos e Aves. Concórdia, 2019.

MOURA, Larissa Barbosa; RIBEIRO, Laryssa Freitas. MITOS E VERDADES SOBRE A CARNE SUÍNA. *Revista GeTeC, FUCAMP*. V. 10, n. 29, data de publicação: abril de 2021.

NAUTA, Maarten; BARFOD, Kristen; HALD, Tine; SØRENSEN, Anders Hay; EMBORG, Hanne-Dorthe; AABO, Søren. Prediction of Salmonella carcass contamination by a comparative quantitative analysis of *E. coli* and Salmonella during pig slaughter. *International Journal Food Microbiology*, Amsterdã, v. 166, p. 231–237, 2013.

OLIVEIRA, S.J. Leptospirose. In: SOBESTIANSKY, J.; BARCELLOS, D. Doenças dos Suínos. 2 Ed. Goiânia: Cãnone Editorial, p. 194-200, 2014.

OMS – Organização Mundial da Saúde. **Zoonoses**. Disponível em: <http://www.who.int/topics/zoonoses/en/>. Acesso em 04 de Set de 2022.

SANTOS, A. H. G.; AGUIAR, D. R. D. Análise dos fatores determinantes da viabilidade de implantação contrato futuro de suínos vivos no Brasil. *Revista de Economia e Agronegócio*, v. 1, n. 2, p. 231–256, 2015.

SANTOS, C. L. A. et al. Importância dos caracteres raciais na escolha do tipo suíno desejado Importance of racial characters in choice of desired swine type. *INTESA – Informativo Técnico do Semiárido (Pombal-PB)*, v. 10, n. 2, p. 48–52, 2016.

SANTOS, J. C. V.; CARDOSO, K. F. UMA CIDADE, UM CENÁRIO DO AGRONEGÓCIO E SUAS EMPRESAS HOTELEIRAS. *Revista Geografia em Questão*, V.13, N. 03, p. 84-97, 2020.

SILVA, L.P.G. Preconceitos e verdades sobre a carne suína. *Conceitos*, 2004.