



VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



ESCLARECIMENTOS SOBRE OS PRINCIPAIS MITOS RELACIONADOS AOS PRODUTOS CÁRNEOS

Vicente da Silva Borges Neto¹

Akilla Queiroz Sousa¹

João Marcos Souza Morais¹

Israel Carlos de Almeida¹

Eric Mateus Nascimento de Paula²

Atualmente, o Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de carne bovina, suína e de frango no mundo, com um grande impacto no agronegócio brasileiro. No entanto, muitos consumidores ainda questionam os problemas de saúde que podem ser causados pelo consumo desses produtos, já que estão buscando primeiro o bem-estar animal. Este trabalho teve como objetivo apresentar os principais mitos relacionados às principais proteínas cárneas de origem animal, bem como seus respectivos esclarecimentos. A pesquisa se deu por meio de uma revisão de literatura existente sobre o tema, utilizando o Google Acadêmico como plataforma de busca. Entre os mitos mais comuns está a associação da carne bovina com doenças cardiovasculares, devido ao consumo da gordura presente na carne. Embora a carne vermelha seja rica em gordura saturada, o que pode contribuir para o aumento dos níveis de colesterol no sangue, as evidências científicas atuais não apoiam a ideia de que a carne vermelha, em geral, seja uma causa direta de doenças cardiovasculares. O risco de doenças cardiovasculares está atribuído a outros fatores relacionados ao estilo de vida, como uma dieta pobre em frutas, verduras e cereais integrais, além do consumo de açúcar, sal e gorduras trans. Além disso, nem todas as gorduras saturadas são iguais. Algumas evidências sugerem que a gordura saturada presente na carne vermelha pode ter efeitos menos prejudiciais do que a gordura saturada encontrada em alimentos processados e industrializados. No caso da carne suína, o mito envolve a transmissão de doenças, como o complexo teníase-cisticercose e a triquinelose. No entanto, a ocorrência dessas zoonoses hoje em dia extremamente rara em suínos, graças às medidas de controle sanitário e higiene adotadas na indústria alimentar.

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. E-mail: vicente_borges_@hotmail.com.

² Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES.





VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



Além disso, a carne de porco é inspecionada rigorosamente pelos órgãos de saúde pública, garantindo que a carne seja segura para o consumo humano. É importante lembrar que, como qualquer alimento, a carne de porco deve ser manipulada e cozida corretamente para minimizar o risco de doenças transmitidas por alimentos. Também é mencionado que a carne suína é extremamente gordurosa, contudo, a carne de porco é uma excelente fonte de proteína magra. Além disso, a carne de porco contém nutrientes importantes, como vitaminas B6 e B12, niacina, tiamina e ácido pantotênico. Já o mito mais falado em relação à carne de frango é o uso de hormônios para melhorar o desempenho produtivo. Contudo, essa situação é inviável devido à mão de obra, estresse e alto custo envolvido. A Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 17, de 18 de junho de 2004, proíbe a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β -agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar em aves. Os frangos podem crescer rapidamente sem a necessidade de hormônios, graças a avanços na nutrição, genética e manejo. Os criadores de aves utilizam estratégias de manejo, como o controle da iluminação e temperatura dos aviários, para garantir que os frangos cresçam de forma saudável e natural. Além disso todas as carnes são rigorosamente inspecionadas pelos órgãos de saúde pública e deve possuir o selo que foi fiscalizado e está apto para o consumo, entre elas a carne de porco como toda carne para o consumo humano é inspecionada.

Palavras-chave: Aves. Bovinos. Proteína de origem animal. Saúde. Suínos.