

CADEIA PRODUTIVA SUÍNA E SUA EXPORTAÇÃO

SANTOS, Mariane Dorigon dos
FINK, Luana
HERINGER, Eudiman
MADUREIRA, Eduardo Miguel Prata

RESUMO

O trabalho tem como objetivo demonstrar a cadeia produtiva da carne suína, desde de seu início com o desenvolvimento do leitão, em seguida, para unidade de creche onde ocorre separação do sexo, adaptação da ração, e onde ocorre o estágio necessário para serem transportados, após isso tem o processo de engorda e a fase do abate, que são realizadas todas as etapas e com as medidas higiênicas e preventivas. Após todos esses processos ocorre a sangria, escaldagem, depilação, evisceração, corte e refrigeração onde o corte pelo meio da coluna vertebral é iniciado e finalizando com sua exportação, onde no ano de 2021 bateram o recorde. A gordura animal ainda ode ser reutilizada e reciclada para criação de novos produtos como fabricação de sabão e biodiesel.

PALAVRAS-CHAVE: Suíno, exportação, logística.

1. INTRODUÇÃO

A carne suína é a proteína animal mais consumida em todo o mundo, para que a produção seja suficiente para o brasil e também para os continentes, o brasil possui uma cadeia produtiva organizada e com qualidade, que inclui desde os produtores de grãos, as fábricas de rações, os transportadores, abatedouros, frigoríficos, até os equipamentos de medicamentos, distribuição e consumidor final, e com tudo isso ainda tem uma pesquisa que atua em todos os seguimentos da cadeia, que apoiando o produtor e a agroindústria com soluções para garantir uma carne de qualidade, seguindo a inspeção definidas pelo governo.

Novas tecnologias e ferramentas surgem constantemente em intervalos de tempos menores, a Embrapa executa pesquisas de suínos e constrói uma agenda de pesquisa de transferência de tecnologia, com o uso de comitês representativos da cadeia produtiva, oficiais do governo brasileiro.

A qualidade da carne suína chega à mesa do consumidor com resultado de um grande esforço que atende muitos elos da cadeia produtiva com o produtor como eixo central, a escolha da genética é o primeiro passo para inicia o planejamento da produção, a genética está cada vez mais volta para a necessidade do consumo da sociedade. O manejo de produção é essencial para a qualidade da carne e também para compreender a incorporação de metodologias, processos, produtos e tecnologias do processo produtivo, nesse contexto entram as práticas de alimentação animal, biosseguridade, bem-estar do animal, rastreabilidade e cuidados com o meio ambiente em geral.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A carne suína é a carne mais consumida do mundo, no Brasil o consumo tornou-se hábito entre os brasileiros, a comercialização é feita durante todo o ano, mas durante os períodos comemorativos o crescimento do consumo aumenta. Entre os países produtores da carne suína, o Brasil é o 4º colocado no ranking mundial produtor e exportador global, e no interior da região sul do país destaca-se a maior criação e produção de carne suína. Mas como funciona a produção da carne suína brasileira até a sua exportação?

2.1 PROCESSO DE PRODUÇÃO

Inicia-se a criação pela Unidade de produção do leitão (UPL) onde ocorre o processo de inseminação artificial, com vantagens na genética e agilidade, contribuindo com a redução de doenças originárias no processo de monta. Após o período de inseminação, inicia-se o processo de gestação, que dura 114 dias, as matrizes são encaminhadas para a maternidade com 7 dias antes do período da criação, para adaptação do local e evitando o estresse no local de cria (ROBOAGRO, 2021).

2.2 PARTO E DESENVOLVIMENTO DO LEITÃO

Ao completar os 114 dias, as matrizes podem dar à luz a qualquer momento, um parto de uma matriz dura em torno de 2 a 3 dias, após o nascimento dos leitões são realizados alguns manejos com os recém-nascidos, limpeza, seca dos fluidos do útero e ajuda para a primeira amamentação do leitão junto ao aquecimento nas casinhas com pisos térmicos.

Com três dias de vida, são lixados os dentes dos leitões, para evitar lesões nos tetos das matrizes, corte da calda e marcação na orelha identificando o código do produtor, e inicia-se as vacinas auxiliando na prevenção de doença nos leitões. A partir do sétimo dia inicia o fornecimento da ração pré-inicial para adaptação do alimento seco, ao atingir aproximadamente 21 dias de vida e 8kg, é feito o desmame dos leitões, saindo da ULP (unidade produtora de leitão) e passando para UC (unidade de creche).

2.3 UNIDADE DE CRECHE

A seguir, os leitões chegam as unidades UC iniciam-se os cuidados com os suínos, a separação dos sexos, adaptação da ração, e para diminuir o estresse são colocados correntes penduradas e palhas espalhadas pelas baias, para proporcionar um ambiente adequado para o bem-estar do animal. Nos crechário local onde permanecem entorno de 42 dias e os leitões atingem a média mínima de 20kg e saindo da creche com a idade média de 64 dias de vida, quando atingido esse estágio os suínos são transportados para a próxima fase da criação a UT (Unidade de terminação) (FERNANDES, 2018).

2.4 ENGORDA

Na unidade de terminação, ocorre a engorda do animal e fase de abate, com o seu peso final chegando entre os 100/120kg por cada suíno, eles entram na terminação com média de 64 dias e saem após 114 dias de alojamento atingindo o peso para de abate (FERNANDES, 2018).

2.5 O ABATE

No processo de abate, são realizadas algumas fases, todas as etapas são efetuadas da melhor forma afim de evitar a perda de qualidade final da carne, tomando todos os cuidados com as medidas higiênicas e preventivas. Os animais são transportados por caminhões dos produtores até o abatedouro, podendo ocasionar lesões, perda de peso, resultando na perda de qualidade na carne ou até mesmo a perda do animal (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.6 PROCESSO DE RECEPÇÃO DO ANIMAL

Os suínos são transportados pelos caminhões até o abatedouro, são separados por lotes e são colocados em baias em repouso e jejum, ficam parados entre 16 a 24 horas para a recuperação do estresse e diminuição do conteúdo estomacal e intestinal. Durante esse período despeja-se água por cima dos animais para auxiliar no processo de anti-stress e para uma pré-lavagem (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.7 LAVAGEM DOS ANIMAIS

Depois do processo de repouso, os animais são conduzidos para o abate em lotes, no processo de lavagem os jatos de água clorada são de cima para baixo, de baixo e pelas laterais que dura em média de 3 minutos (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.8 INSENSIBILIZAÇÃO

A insensibilização corresponde na instantânea e completa inconsciência do suíno antes do abate do animal, é feita por choque elétrico com alta voltagem e amperagem atrás das orelhas dos animais, podem ser realizadas também por marreta ou gás carbônico. O choque é efetuado por 6 a 10 segundos, em seguida o animal é preso por uma das pernas a um transporte aéreo (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.9 SANGRIA

Após a insensibilização no limite máximo de 30 segundos é feita a sangria, a retirada do sangue, que é recolhido para reaproveitamento. Os suínos são pendurados em trilhos aéreos para a drenagem do sangue, o volume em média do sangue drenado é de 3 litros, terminando o processo de sangria os animais passam por uma nova lavagem e direcionados para a escaldagem (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.10 ESCALDAGEM

Os animais são retirados dos trilhos e são colocados em um tanque metálico para um banho imerso de água quente tratada aquecida a 65°C, que dura em torno de 2 a 5 minutos. A água quente ajuda na facilidade da remoção posterior dos pelos, das unhas ou cascos e para a retirada da parte sujidade presente no corpo do animal (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.11 DEPILAÇÃO

Neste processo são utilizadas máquinas de depilação, que possuem um cilindro, a rotação do cilindro gera impacto das pás com o couro dos animais, removendo a grande parte dos pelos por atrito, em seguida, os restantes dos pelos são retirados manualmente com auxílios de facas (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.12 EVISCERAÇÃO

Nessa etapa realizada o processo de corte do animal, onde desce do pescoço e até a região inguinal, as vísceras são removidas manualmente, e a carcaça são levadas para as câmaras frigoríficas. O osso do peito é aberto com uma serra, e retirado o coração, pulmões e fígados, é realizado também o processamento dos intestinos, onde ocorre a produção de tripas e após isso é encaminhado para a fabricação de embutidos, ou até mesmo para aplicações médicas (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.13 CORTE E REFRIGERAÇÃO

Inicia-se o corte pelo meio da coluna vertebral, onde é removido a medula, cérebro e as carcaças são limpas e lavadas com água, após isso elas são pesadas e levadas para refrigeração em câmaras frias, com temperaturas adequadas para a sua conservação (VENTURINI; SARCINELI; SILVA, 2007).

2.14 EXPORTAÇÃO

Para realizar a exportação, precisa estar regulamentada e concedida pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de origem animal), e da DAS (Secretaria de Defesa Agropecuária) do Ministério da Agricultura. Vale ressaltar ainda os produtos que são vendidos no exterior inclui o nome do produtor na lista dos estabelecimentos exportadores, disponível no site oficial do MAPA, regularmente pelas entidades importadoras.

As exportações bateram o recorde no ano de 2021 com o total de 1,13 milhão de toneladas vendidas no exterior, com o aumento de 11% em relação a 2020. A região da Ásia é a principal compradora da carne suína, e deve permanecer no ano de 2022, no ano foram passadas 533,7 mil

toneladas vendidas nessa região, 3,9% mais comparando a 2020. O grande crescimento de exportação foram Filipinas com 33,4 mil toneladas, Argentina 37,8 mil toneladas, Chile com 61 mil toneladas.

2.15 LOGISTICA REVERSA

A gordura animal pode ser reutilizada e reciclada usada também para criação de novo produtos, como por exemplo a banha do porco, é reutilizada para fabricação de sabão, que com 7 litros de gordura é possível render até 15kg de sabão em barras e também para a produção de biodiesel (COMO DESCARTAR, 2022).

3. MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo baseia-se em revisão bibliográfica. Os dados a serem coletados vieram de artigos científicos, livros, bases de dados, entre outros.

4. ANÁLISES E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A carne suína com o passar dos anos, ganhou um crescimento no consumo na mesma das famílias pelo mundo, aproximadamente são 110 milhões de toneladas de carne suína produzida e consumida por ano, em diferentes cortes. A produção o desenvolvimento e o consumo de carnes de todo o planeta seguem em um enorme crescimento anual, no ranking mundial nosso país encontra-se na segunda posição consumindo aproximadamente 100kg por pessoa ao ano de acordo com a Organização das nações unidas-FAO, ficando atrás somente da china que atualmente consome a maior porcentagem de quilogramas por pessoa ao ano. Ao representarmos todo o processo de produção da carne até a exportação do corte suíno buscou-se dados e informações científicas em artigos, e, os maiores meios de comunicação da internet a fim de analisar todo esse processo. (RODRIGUES, 2022).

Para conseguirmos entender os resultados do crescimento do consumo da carne de porco, temos que levar em conta as condições socioeconômicas de cada país onde o aumento é mais significativo, podendo ser uma das justificativas o valor do corte bovino que por muita das vezes é superior ao suíno, estimulando o aumento do consumo em todo o mundo, para que o Brasil consiga estar entre os maiores exportadores mundiais existem também as normas de qualidade e sanidade da carne, que no país está em fase de enriquecimento, estudos e cuidados assim como as boas práticas

de fabricação (BPF), e as normativas a serem seguidas para a obtenção dos resultados esperados. (ABCS, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADOS DE SUINOS, 2021).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a conclusão desse estudo, visou-se a compreensão de forma mais objetiva e simplificada da criação e produção do corte suíno no Brasil, buscando embasamento em estudos científicos, bases de dados, entre outros. Através do desenvolvimento desse estudo e coleta de dados, constatou-se que atualmente que o Brasil se posiciona no ranking mundial a quarta colocação, sendo também o segundo maior consumidor de carne suína.

Diferentes regiões do país representam diferentes níveis de produção, sendo a região sul, a maior produtora de corte suíno, representando cerca de 30% da produção do país.

O país da China é a principal importadora, recebe 34,1 mil toneladas, e deve continuar recebendo, devido a melhora da situação do covid, pois é o relaxamento das restrições ao trânsito das pessoas.

Também com o desenvolvimento dessa pesquisa, foi descoberto a importância da logística reversa da banha do porco, onde pode ser transformada em barras de sabão, e os ossos processados e transformados em farinhas de carne, utilizadas para rações de animais é até mesmo para a produção do biodiesel.

A carne suína é a fonte proteína mais consumida no mundo, tornando hábito diário para os brasileiros, sua comercialização é feita durante o ano inteiro, aumentando nas principais datas comemorativas.

REFERÊNCIAS

COMODESCARTAR. Como descartar banha de porco ou gordura animal. 2022. Disponível em: <https://comodescartar.com.br/907/descartar-banha-de-porco/>. Acesso em: 27/04/2022.

FAZCOMEX. **Exportação de Carne Suína**. 2021. Disponível em: <https://www.fazcomex.com.br/blog/exportacao-de-carne-suina/>. Acesso em: 27/04/2022.

FERNANDES, M. **As fases da criação de suínos**. Granter, 2018. Disponível em: <https://granter.com.br/as-fases-da-criacao-de-suinos/#:~:text=UC%20%E2%80%93%20Unidade%20de%20Creche,de%2064%20dias%20de%20vida>. Acesso em 27/04/2022.

ROBOAGRO. **Suinocultura no Brasil**: conheça a história e entenda sua importância para a economia. 2021. Disponível em: <https://www.roboagro.com.br/suinocultura-no-brasil-tudo--que-voce-precisa-saber/>. Acesso em 27/04/2022.

VENTURINI, K. S.; SARCINELLI, M. F.; SILVA, L. C. Abate de suínos. **Boletim Técnico - PIE-UFES:01407**. Pró-Reitoria de Extensão - Programa Institucional de Extensão Universidade Federal do Espírito Santo - UFES , 2007

CPT: Quais são as carnes mais consumidas no mundo? 2022. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/artigos/quais-sao-as-carne-mais-consumidas-no-mundo> . Acesso em: 08/06/2022.

ABCS: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADOS SUINOS: Brasileiros tem aumentado o consumo per capita de carne suína. 2021. Disponível em: <https://abcs.org.br/noticia/brasileiros-tem-aumentado-o-consumo-per-capita-de-carne-suina/> . Acesso em: 08/06/2022.