

FARINHAS DE ORIGEM ANIMAL: PRODUTOS DE VALOR AGREGADO EM ABATEDOURO INDUSTRIAL

MARTINS, Rodrigo Leandro Gouvêia
CRETELLA, Rafael Vivan

Alunos da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia de Garça/SP FAMED/FAEF

PINHEIRO JR., Osni Álamo

Professor da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia de Garça/SP FAMED/FAEF

RESUMO

O Brasil é o maior produtor de ração do mercado latino-americano, responsável pela produção de 38,8 milhões de toneladas em 2001.

As farinhas de origem animal são relevantes na produção animal em virtude da sua qualidade nutricional e conseqüente desempenho na criação.

Porém, apesar de ser excelente ingrediente, vários fatores devem ser levados em consideração, entre eles a qualidade dos nutrientes, procedência, preço do produto e garantia pelo fornecedor.

Palavras-chave: farinha, subprodutos, ingrediente.

Tema central: Medicina veterinária.

1. CONTEÚDO

O Brasil é o maior produtor de ração do mercado latino-americano, responsável pela produção de 38,8 milhões de toneladas em 2001 (BRASIL, 1998).

Segundo MOURA et al. (1994), citados por SCAPIM et al. (2003), o mercado para rações suplementadas com farinha de origem animal encontra-se

em crescimento em razão do desempenho na produção de animais de corte, além do conseqüente aumento na produção de resíduos, das partes não-comestíveis dos bovinos, suínos, aves e pescado, aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Nas indústrias de processamento de produtos cárneos, a carne constitui o item de maior valor econômico. No entanto, o ponto chave para aumentar ou melhorar os ganhos está no aproveitamento dos subprodutos do animal abatido. Os subprodutos cárneos são agrupados em dois grandes grupos: o comestível, no qual estão inseridos fígado, cérebro, língua, rins, tripas, estômago, cabeça, rabo, coração e mocotós; e o dos não-comestíveis, como pâncreas, úbere, pulmões e baço.

GOLDSTRAND (1998), citado por MADRUGA et al. (2003), computando dados obtidos de diversos trabalhos, relatou que os subprodutos cárneos representam na carcaça dos animais elevados percentuais de rendimentos. Segundo estes dados, considerando-se as vísceras, o tecido gorduroso, os ossos e o sangue, estes subprodutos juntos podem representar cerca de 39% do peso vivo de bovinos, 30% do peso vivo de suínos e 35% do peso vivo de ovinos. No entanto, considerando todos os subprodutos comestíveis e não-comestíveis, estes percentuais podem corresponder de 48% a 68% do valor da carcaça.

Segundo ROMANELLI e SCHMIDT (2003), um aproveitamento mais dirigido de resíduos de animais abatidos poderá ser utilizado em forma de consumo direto pelo homem ou indiretamente mediante alimentação dos animais.

Segundo LESSON e SUMMERS (1997), citados por FARIA et al. (2002), para cada tonelada de carne preparada para o consumo humano, cerca de 300 Kg são descartados como produtos não-comestíveis, e desses, aproximadamente 200 Kg se transformam em farinha de carne, ingrediente rico em proteína bruta (PB), cálcio (Ca) e fósforo (P).

As farinhas de origem animal são relevantes na produção animal em virtude da sua qualidade nutricional e conseqüente desempenho na criação. Embora existam muitas variações de composição nutricional, a farinha de carne e ossos é um excelente ingrediente por ter concentração de alta proteína, gordura, cálcio e

fósforo. Naturalmente, vários fatores devem ser considerados na aquisição das farinhas de origem animal, entre eles a qualidade dos nutrientes, a presença da salmonela, a garantia de limites dada pelo fornecedor, o suprimento constante e de mesma procedência e o preço do produto (BELLAVÉR, 2005).

2. CONCLUSÃO

Para serem suplementadas nas rações para os bovinos, suínos, aves e pescado, as farinhas de origem animal deverão seguir as Boas Práticas de Fabricação, serem nutritivas e de baixo custo.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação Animal. Associação Nacional dos Fabricantes de Rações. Colégio Brasileiro de Nutrição Animal. **Compendio Brasileiro de Alimentação Animal**. São Paulo: ANFAR/CBNA/SDR, 1998.
2. BELLAVÉR, C. Implicações da qualidade das farinhas de carne e ossos sobre a produção de rações animais. Disponível em: www.cnpsa.embrapa.br/artigo-200-n009.html;ano=2000.
3. ROMANELLI, P. F.; SCHIMIDT, J. Estudo do aproveitamento das vísceras em farinhas de carne. **Revista Ciência e Tecnologia dos Alimentos**. Campinas. P. 131-139, 2003.
4. SCAPIM, M. R. S.; LOURES, E. G.; ROSTAGNO, H.; CECON, P. R.; SCAPIM, C. A. Avaliação nutricional da farinha de penas e de sangue para frangos de corte submetidos a diferentes tratamentos térmicos. *Acta Scientiarum. Animal Sciences*. Maringá, v. 25, n1, p. 91-98, 2003.
5. **REVISTA NACIONAL DA CARNE**, N 339, ANO XXIX, MAIO 2005, P. 74-79.