

A cadeia da suinocultura revolucionou os sistemas de produção nos últimos anos. Antes a carne de porco era bastante valorizada pela sua gordura, pois era um meio eficiente de conservação, quando o resfriamento não era uma realidade em quase todas as residências. Hoje, após o uso do melhoramento genético, a carne suína possui um teor de gordura bem menor, e passou a ser vista como proteína de qualidade.

Segundo Roberta Züge, membro do Conselho Científico Agro Sustentável (CCAS) e médica veterinária da Ceres Qualidade Consultoria e Assessoria, essa transformação aconteceu ao longo dos anos. A demanda veio do próprio consumidor, que mudou os hábitos alimentares, até pela mudança do comportamento. Antes, o sedentarismo não era uma premissa. A população tinha uma demanda energética maior. Hoje precisamos de alimentos que nutram, mas não disponham de tantas calorias. Com isto, as entidades ligadas ao setor, desde pesquisa até organismos de classe, buscaram adequar a produção à demanda do mercado.

Além das características da carne em si, outros requisitos estão sendo demandados pelos consumidores, como garantia da sanidade, que não tenha resíduos ou contaminantes, que esteja em aderência aos conceitos ambientais e sociais, e, também ao bem-estar animal. Para cumprir estes requisitos, os conceitos de produção integrada podem ser utilizados. Roberta participa da implantação da produção integrada do Frigorífico Frimesa, que funciona de maneira conjunta entre o frigorífico e as cooperativas filiadas e seus produtores cooperados.

Segundo a médica veterinária, há um padrão de funcionamento para cada setor, envolvendo

Produção integrada de suínos garante qualidade ao consumidor

Escrito por

Sex, 28 de Outubro de 2016 14:06 - Última atualização Sex, 28 de Outubro de 2016 14:11

desde o equipamento de segurança do funcionário, as ações para sanidade animal, manejo do rebanho, manutenção das instalações e dos rejeitos e como se fará o carregamento até o frigorífico. “Quando o assunto é qualidade de produção, procuramos envolver todos os setores, desde o treinamento do funcionário até o registro do rebanho, tudo isso para garantir ao consumidor uma qualidade padrão, sem oscilação. A carne deve ser saudável, agradar ao paladar e ser produzida de forma sustentável.”