

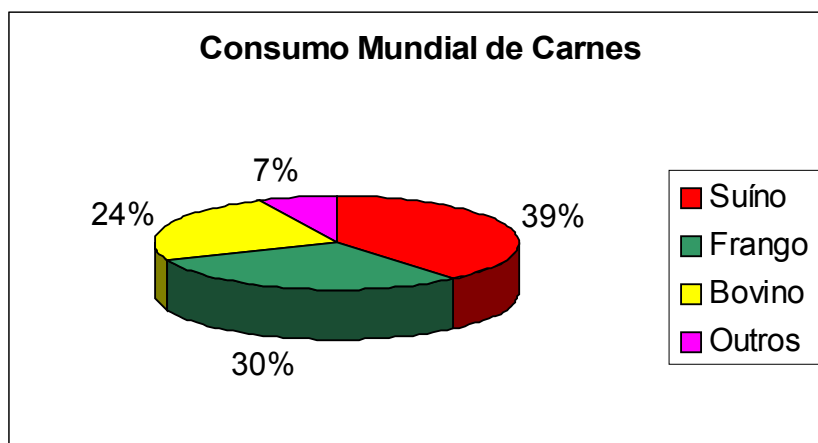
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL

CARNE SUÍNA – A MAIS CONSUMIDA DO MUNDO

Autor: Médico Veterinário Tiago Tamanini

Data: 12 de junho de 2007

Segundo dados da FAO, a carne suína é a mais consumida no mundo, representando 39 % do total do consumo de proteína animal.



O maior consumo per capita anual de carne suína é verificado entre os países da União Européia. Enquanto na União Européia o consumo anual médio é de 45 kg per capita, no Brasil esse consumo não ultrapassa 12 kg, No Paraná esse consumo é estimado em 25 kg, dos quais apenas 3 kg na forma de carne fresca ou congelada. Curiosamente dos dez países que mais consomem carne suína sete encontram-se entre os 21 melhores colocados no Índice de Desenvolvimento Humano (HDH) da ONU, entre eles, destacam-se a Austrália, a Dinamarca, a Alemanha, a Bélgica, a Holanda e a Espanha. O padrão de qualidade do suíno brasileiro, já há muito tempo alcançou os mais elevados patamares. Em 2005, 76 países adquiriram e conferiram a qualidade da carne suína brasileira, representando para o país receitas da ordem de 1,2 bilhão de dólares.

Entretanto, é na área médico-nutricional que se registram os principais avanços. Muitos médicos estudaram, pesquisaram e publicaram trabalhos sobre a qualidade e os benefícios das carnes suínas.

A carne suína comercializada hoje no Brasil registra teores de colesterol e gordura saturada inferiores aos das principais carnes consumidas pelos brasileiros, conforme pode ser visualizado no quadro abaixo.

TEOR DE COLESTEROL (mg/100g)					
Fonte	1	2	3	4	Média
Carne Suína					
Lombo cozido, sem pele	78	79	69	65	72,8
Coxa cozida, com pele	-	-	82	65	73,5
Carne Bovina					
Filé Mignon, cozido	84	84	-	-	84,0

Fonte: 1-NPPC, National Pork – Producers Council and National Pork Board

2- USDA, Agricultural Handbook 8-10, 1992

3- Bragagnolo, N, Departamento de Química da Unicamp, 1993

4- Universidade Nacional de Nutrición, México, 1994

TEOR DE GORDURA SATURADA (g/100g)					
Fonte	1	2	3	4	Média
Carne suína					
Lombo cozido	7,5	7,12	5,9	6,2	6,7
Pernil cozido	-	-	4,7	6,2	4,7
Carne de frango					
Peito cozido, sem pele	3,5	3,5	3,5	-	3,5
Coxa cozida, com pele	15,3	10,8	-	-	13,0
Carne bovina					
Filé mignon, cozido	10,0	10,0	-	-	10,0

Fonte: 1- Nppc, National Pork Producers Council and national Pork Boards

2- Usda, Agricultura Handbook 8-10, 1992

3- Canadian nutrition File, 1991 e University of Moncton, 1994

4- Universidad Nacional de Nutrición, México, 1994

A carne suína tem menos sódio e mais potássio que as demais carnes. Devido a essa característica ela é a mais indicada na dieta de pessoas com hipertensão arterial (pressão alta).