

CARNE SUÍNA: ASPECTOS HISTÓRICOS, ECONÔMICOS, NUTRICIONAIS E MITOS RELACIONADOS AO SEU CONSUMO

Data de aceite: 02/06/2023

Ana Flávia Rosa Santos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro
Uberaba – MG
<http://lattes.cnpq.br/8287794303562619>

Elisa Norberto Ferreira Santos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro
Uberaba – MG
<http://lattes.cnpq.br/8529815693006545>

Lucas Arantes Pereira

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro
Uberaba – MG
<http://lattes.cnpq.br/4329417948226353>

Fernanda Barbosa Borges Jardim

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro
Uberaba – MG
<http://lattes.cnpq.br/4125972195759178>

RESUMO: A carne suína é a carne mais consumida mundialmente. No Brasil a realidade é diferente e essa proteína ocupa a terceira posição na preferência dos consumidores. Isso ocorre por ainda existirem mitos e preconceitos em relação

ao seu consumo, devido ao pensamento errôneo de ser uma carne gordurosa, com alto teor de colesterol e com potencial de transmissão de doenças, principalmente, a cisticercose. A presente revisão objetivou mostrar aspectos históricos, econômicos e nutricionais da carne suína e os mitos ainda existentes em relação ao seu consumo

PALAVRAS-CHAVE: Carne suína, consumo, mitos.

PORK MEAT: HISTORICAL, ECONOMIC, NUTRITIONAL ASPECTS AND MYTHS RELATED TO ITS CONSUMPTION

ABSTRACT: Pork meat is the most consumed meat worldwide. In Brazil the reality is different and this protein occupies the third position in the preference of consumers. This is because there are still myths and prejudices regarding its consumption, due to the erroneous thought of being a fatty meat, with high cholesterol content and with the potential to transmit diseases, especially cysticercosis. This review aimed to show historical, economic and nutritional aspects of pork and the myths still existing in relation to its consumption.

KEYWORDS: Pork meat, consumption,

myths.

1 | INTRODUÇÃO

A carne teve grande simbolismo ao longo da história do desenvolvimento alimentar humano e a carne suína é uma das mais antigas, pelo fato do suíno ter sido facilmente adaptável, possuir porte e rusticidade, o que facilitou ser domesticado (KRATZ et al., 2020).

A carne suína é a mais consumida no mundo, apesar de ter sido superada pela carne de frango em 2020, devido à crise da Peste Suína Africana na Ásia e outros países em 2018/2019, em 2021 ela se recuperou e voltou ao topo do consumo. A China foi a maior produtora, consumidora e importadora dessa proteína em 2021 (USDA, 2022; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA, 2022).

Essa proteína também ocupa a terceira posição na preferência dos consumidores brasileiros, perdendo para as carnes bovina e de frango (DUELI et al., 2018; ROSANOVA et al., 2021; SOUZA et al., 2021). Apesar da grande capacidade de produção de suínos, o consumo brasileiro dessa proteína é muito menor que o consumo dos demais países.

No passado, a carne suína era considerada muito gordurosa e com potencial para causar problemas de saúde. Porém, esses mitos já foram desmistificados com o melhoramento de toda a cadeia produtiva (SOUZA et al., 2016; TEIXEIRA et al., 2020) e hoje ela pode ser considerada uma proteína saudável e segura para os consumidores. É um dos alimentos mais completos de proteínas e contém todos os 9 aminoácidos essenciais úteis ao desenvolvimento do corpo humano. Também é uma ótima fonte de vitaminas do complexo B e minerais (SOLLER, 2020).

Diante do exposto, o trabalho teve como objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre os aspectos históricos, econômicos e nutricionais relacionados a carne suína. Bem como, apontar os principais mitos ainda existentes em relação ao seu consumo.

2 | REVISÃO DE LITERATURA

2.1 História da suinocultura

A carne suína faz parte da alimentação humana há milhões de anos, em razão de possuir comprovações da domesticação e da existência do javali (*Sus scrofa*) na dieta desde muito antes de Cristo. Com o passar dos tempos, essa espécie de javali originou outras subespécies, dentre elas a *Sus scrofa domesticus*, o atual porco doméstico. Hoje, ela faz parte da alimentação humana em quase todas as regiões do mundo e é uma importante fonte de proteína alimentar (BERTOL et al., 2019).

Os primeiros suínos chegaram à América no ano de 1494. Já no Brasil, a chegada desses animais resultantes de cruzamentos de Portugal, foi em 1532. Pouco a pouco, os

suinocultores brasileiros iniciaram seus cruzamentos, surgindo assim novas raças. Porém, somente com a vinda dos imigrantes alemães, italianos e portugueses, no século XIX, que a atividade suinícola se transformou numa atividade econômica significativa (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS, 2016).

Mudanças alimentares dos animais se intensificaram durante o século XX, quando começou um manejo tecnificado para obtenção do suíno industrial, com intenso controle da alimentação para obtenção de animais com boa composição corporal e alto potencial genético para crescimento e produção de carne (BERTOL *et al.*, 2019).

No passado, o principal produto da criação de suínos era a produção de gordura para uso no preparo de alimentos. Porém, com o aparecimento dos óleos vegetais e o aumento do conhecimento das pessoas de que a ingestão em excesso de gordura faz mal à saúde, a suinocultura através do melhoramento genético, nutricional e sanitário passou a produzir animais com mais carne e menos gordura (MARÇAL *et al.*, 2016).

No Brasil, por volta de 1930, o mercado de banha suína sofreu com a concorrência da entrada da banha americana e a produção dos óleos vegetais. Devido a esse cenário, a suinocultura brasileira iniciou uma modernização da cadeia produtiva com a importação de animais com mais capacidade de produção de carne (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS, 2016).

Dois marcos importantes na atividade foram a criação em 1955, da Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS - ABCS, 2021) e a criação, em 1975, do Centro Nacional de Pesquisa de Suínos (atual Embrapa Suínos e Aves) (EMBRAPA SUÍNOS E AVES, 2021).

No final da década de 1990, os frigoríficos brasileiros aumentaram sua presença nos mercados internacionais e com isso, novas exigências fizeram com que a suinocultura ganhasse mais investimentos, com a implantação de tecnologias modernas e boas práticas de produção. A atividade transformou em um modelo do uso da tecnologia para uma produção sustentável, com o uso racional dos recursos e promovendo benefícios para toda a cadeia produtiva, podendo ser associada as melhores suinoculturas do mundo (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS, 2016 e 2019).

2.2 Dados da suinocultura mundial

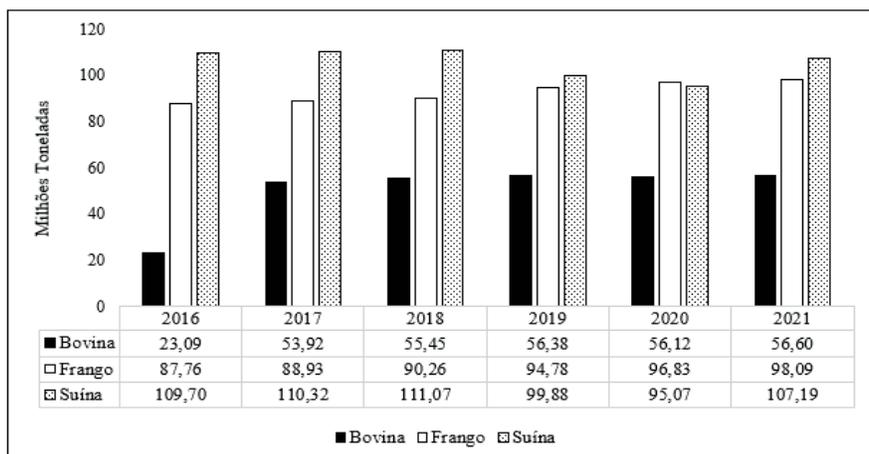
A carne suína é a carne mais consumida no mundo. Mesmo tendo sido superada pela carne de frango em 2020, devido ao surto de Peste Suína Africana na China e outros países em 2018/2019 que afetou a produção mundial, em 2021 já se recuperou e voltou ao topo do consumo (USDA, 2022) (Figura 1).

Segundo USDA (2022), em 2021, os maiores consumidores foram: China (51,726

milhões toneladas), União Europeia - EU-27 (18,833 milhões toneladas), Estados Unidos da América - EUA (9,915 milhões toneladas), Rússia (3,558 milhões toneladas) e Brasil (3,047 milhões toneladas).

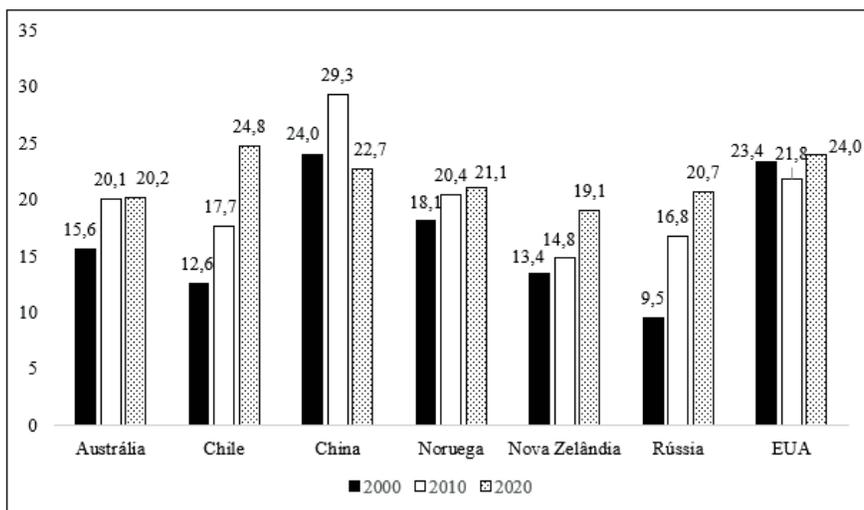
De acordo com a Organisation for Economic Co-Operation and Development - OECD (2021), o consumo per capita de carne suína de alguns países vem aumentando ao longo dos anos (Figura 2).

Figura 1 - Consumo mundial de carnes dos últimos anos (2016 a 2021)



Fonte: USDA (2022).

Figura 2 - Aumento do consumo per capita de carne suína (kg/hab)



Fonte: Adaptado de OECD (2021).

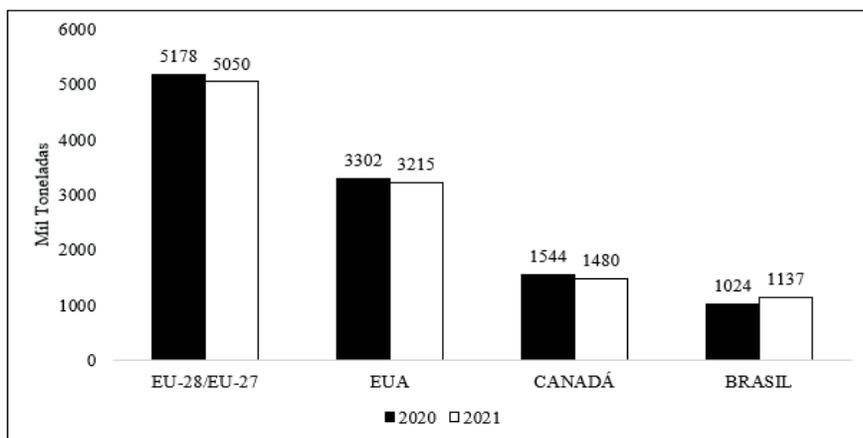
A China também se destaca como sendo a maior produtora de carne suína, com

uma produção, em 2021, de 48.850 mil toneladas. A EU-27 (23.680 mil toneladas), EUA (12.568 mil toneladas) e Brasil (4.701 mil toneladas) também são importantes produtores (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA, 2022).

Devido ao seu elevado consumo suíno, a China, mesmo sendo a maior produtora dessa carne, não consegue abastecer seu mercado doméstico, sendo também a maior importadora. Importou em 2021, 4.400 mil toneladas. O Japão e México importaram 1.425 mil toneladas e 1.150 mil toneladas, respectivamente (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA, 2022).

Em relação as exportações, EU-27 foi a maior exportadora em 2021, com um total de 5.050 mil toneladas. Seguido dos EUA (3.215 mil toneladas), Canadá (1.480 mil toneladas) e Brasil (1.137 mil toneladas) (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA, 2022). A Figura 3 apresenta as exportações de 2020 e 2021 dos principais países exportadores.

Figura 3 - Principais países exportadores de carne suína



Fonte: ABCS (2022); ABPA (2022).

No segundo semestre de 2018, a China detectou a PSA em seu rebanho, o que provocou importante impacto na sua produção, consumo e comércio mundial de carne suína. Antes dos efeitos da PSA, aproximadamente 48% da produção mundial era chinesa. Mas, com o descarte dos animais infectados e a implantação de novos rebanhos mais tecnológicos, o país conseguiu se recuperar em 2021, aumentou sua produção e iniciou sua retomada comercial da produção suína (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA, 2022; MARTINS; TALAMINI, 2020).

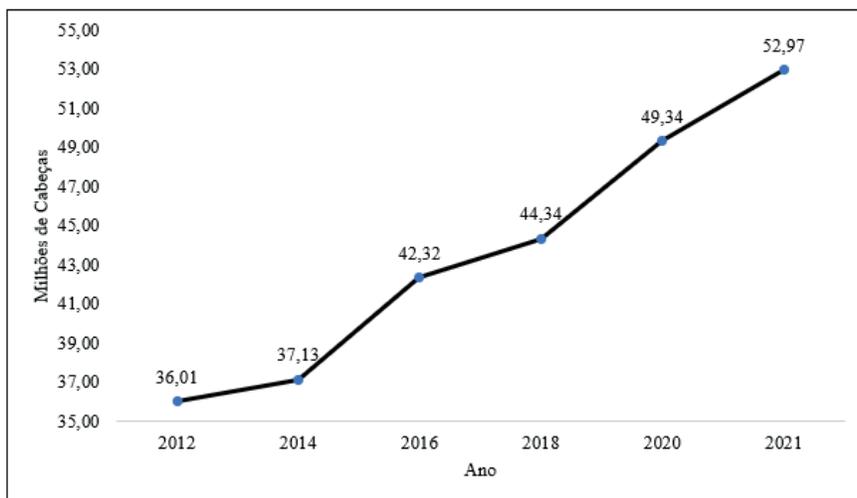
2.3 Dados da suinocultura nacional

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2022), foram abatidas 52,97 milhões de cabeças de suínos em 2021. Um aumento de 7,3% em relação

a 2020.

A região Sul representa 66,2% do abate nacional, seguida da região Sudeste (18,6%), Centro Oeste (14,0%), Nordeste (1,1%) e Norte (0,1%). O estado de Santa Catarina é o estado que mais abate suínos. O abate desses animais no país vem crescendo ao longo dos anos (Figura 4).

Figura 4 - Evolução do abate anual de suínos no Brasil – 2012 a 2021



Fonte: Adaptado de IBGE (2022).

No Brasil, a carne suína perde em consumo para a carne de frango e carne bovina. O consumo interno brasileiro é baixo quando comparado ao mundial, mas crescente. Em 2014, o consumo per capita foi de 14,7 kg e em 2021, de 16,7 kg. Mesmo com esse aumento, ainda é muito inferior ao consumo per capita da carne de frango, que chegou a 45,56 kg em 2021 (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA, 2022). O crescimento do consumo per capita brasileiro pode ser observado na Tabela 1.

Tabela 1 – Consumo per capita de carne suína (kg/hab)

Ano	Consumo (kg/hab)
2014	14,7
2016	14,4
2018	15,9
2020	16,0
2021	16,7

Fonte: Adaptado de ABPA (2022).

De acordo a Associação Brasileira de Proteína Animal (2022), em 2021, o Brasil foi

o quarto maior produtor de carne suína do mundo, com uma produção de 4,701 milhões de toneladas. A evolução da produção brasileira dessa carne pode ser observada na Tabela 2.

Tabela 2 - Produção brasileira de carne suína (milhões de toneladas)

Ano	Produção (Milhões ton.)
2014	3,471
2016	3,731
2018	3,974
2020	4,436
2021	4,701

Fonte: Adaptado de ABPA (2022).

O país se destaca na atividade mundial principalmente pela excelência no controle sanitário dos animais e a adoção de medidas de biosseguridade na suinocultura intensiva, tais como: a Instrução Normativa nº 19 de 15 de fevereiro de 2002 que estabelece normas para as granjas de reprodutores de suínos e a criação da Estação Quarentenária de Cananeia/SP, com o objetivo de receber os suínos importados e realizar o controle sanitário desses animais antes de entrarem no país (BRASIL, 2002; ZANELLA, 2021).

Com relação as exportações, o Brasil é o quarto maior exportador, com um volume de 1.137 mil toneladas. Do total da produção de carne suína brasileira em 2021, 24,19% foram destinadas à exportação, gerando uma receita de 2.641 milhões de dólares. Os principais destinos das exportações brasileiras foram: China, Hong Kong, Chile, Cingapura e Vietnã. Os estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná foram responsáveis por cerca de 96,7% do total das exportações brasileiras (Tabela 3) (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA, 2022; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS - ABCS, 2022).

Tabela 3 - Exportações de carne suína brasileira por Estado – Comparação de 2020 e 2021

Estado	2020 (%)	2021 (%)
Santa Catarina	51,68	51,63
Rio Grande do Sul	25,79	26,72
Paraná	13,59	13,99
Mato Grosso	3,38	2,49
Minas Gerais	2,11	2,03
Demais estados	3,45	3,14

Fonte: ABPA (2021); ABPA (2022).

A PSA causou uma redução de animais na China, conseqüentemente sua produção interna, o que aumentou a importação de carne suína para abastecimento desse mercado doméstico. Esse aumento de procura fez com que as exportações brasileiras batassem recordes em 2021, com aumento de 12,7% do volume produzido em 2020. Esse crescimento foi fortemente influenciado pelo aumento dos volumes destinados a Filipinas, Argentina, Chile e China. Somente para a China, o Brasil exportou 50,3% da sua produção (IBGE, 2022).

2.4 Cenário da peste suína africana (PSA)

A PSA é uma doença viral hemorrágica de suínos domésticos e asselvajados, causada pelo vírus da família *Astroviridae*. É uma enfermidade endêmica no continente africano e o primeiro relato foi em 1921, no Quênia. Em 1957, atingiu Portugal e nas décadas de 60/70 chegou às Américas, incluindo o Brasil. O maior surto começou em 2007 na Rússia e afeta a suinocultura até hoje. É uma das principais doenças da suinocultura mundial, devido ao difícil controle e aos elevados prejuízos na economia mundial (DUTRA, 2020; WORD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH – OIE, 2021).

É uma doença altamente contagiosa de suínos, mas não é transmitida aos humanos. Ela pode ser transmitida por suínos vivos ou mortos, produtos derivados de suínos ou por meio de alimentos e fômites contaminados. Os surtos causam grandes prejuízos econômicos devido a gravidade nos animais, ao impedimento de deslocamento e comércio de animais vivos e por afetar imediatamente o mercado nacional e mundial de carne e de todos os derivados e subprodutos dos suínos. Pela sua gravidade, ela é de notificação obrigatória junto à Organização Mundial de Saúde Animal – OIE (GAVA et al., 2019; WORD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH – OIE, 2021). O Brasil é considerado livre de PSA junto a OIE, desde a publicação do Ato Administrativo da Secretária Nacional de Defesa Agropecuária em 1984 (BRASIL, 1984).

Em agosto de 2018, foi detectado o primeiro caso da PSA na China. A partir daí, o surto da doença se expandiu pelo país e provocou uma grave crise na oferta de produtos e derivados da carne suína, causando um grande impacto econômico e nos hábitos de consumo da população (CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL, 2020).

Desde esse surto, o país já descartou 60% do rebanho suíno. No final de 2020, com a aplicação de novas medidas de prevenção ao vírus, os chineses iniciaram uma recuperação da produção e do seu rebanho. Porém, no início de 2021, novas cepas surgiram na Europa, África e na China. Nesse último país, a doença já afetou 25% do rebanho da região norte e a EU já teve 10 países que suspenderam a importação de carne suína da Alemanha (SUINOCULTURA INDUSTRIAL, 2021a).

Em 2021, a doença foi notificada na América (República Dominicana e Haiti). Com isso, o Brasil aumentou sua vigilância epidemiológica. As iniciativas privadas e públicas,

junto com associações do setor, estão promovendo campanhas de esclarecimentos de prevenção da doença. O MAPA intensificou as fiscalizações de portos e aeroportos, proibindo a entrada de produtos suínos e assinou um acordo entre países de emergência para a prevenção da doença. A América Latina entrou em estado de alerta com uma campanha continental (SUINOCULTURA INDUSTRIAL, 2021b).

2.5 Benefícios do consumo de carne suína e ações do setor

Alimento saboroso e nutritivo, a carne suína também possui altos índices de vitaminas e minerais, o que a torna um alimento importante na dieta da população. Porém, alguns mitos sobre sua qualidade nutricional ainda persistem. Para a mudança desses pensamentos, a suinocultura procura divulgar os novos conhecimentos acerca do assunto, como as pesquisas e avanços em melhoramento genético, nutricional e higiênico-sanitário. Esses avanços tecnológicos fazem com que a carne chegue ao consumidor mais saudável, com mais qualidade e melhores preços (SANTOS et al., 2019).

Hoje, a produção de carne suína segue a elevadas exigências de qualidade, devido aos avanços de toda cadeia produtiva. Essas melhorias possibilitaram uma diminuição da gordura das carcaças, uniformização dos sistemas de produção e monitorização de qualidade durante o abate e do processamento da carne. Todas essas melhorias puderam diminuir os problemas de tecnologia de produção, sanitários e de carcaças (BERTOL *et al.*, 2019).

Conforme Bertol et al. (2019), ela é uma fonte de vitaminas B1, B2, B3, B6, B12 e vitamina E. Seu conteúdo de carboidrato e minerais é muito baixo. Possui níveis significativos de fósforo, potássio, ferro e sódio, sendo também uma importante fonte de zinco e selênio. Quanto à composição de gordura, possui altos teores de ácidos graxos monoinsaturados, principalmente o ácido oleico.

Segundo Moura e Ribeiro (2021), essa proteína pode ajudar no controle da hipertensão arterial, por conter menos sódio e mais potássio. Também é uma das mais importantes fontes de tiamina, que junto com a riboflavina, a niacina, o ferro e o selênio, são nutrientes essenciais para a fase de crescimento das crianças.

O consumo brasileiro de carne suína poderia ser aumentado com uma remodelação de sua cadeia comercial. O setor deveria elaborar mais campanhas de marketing para esclarecer que ela é saudável e pode ser incluída no dia a dia da alimentação da população. A rotulagem também deveria orientar sobre a segurança e saudabilidade desse tipo de carne, informando que alguns cortes suínos possuem menores teores de gordura e colesterol que outros tipos de carne (MARÇAL *et al.*, 2016).

Algumas ações são desenvolvidas pela ABCS para o incentivo ao consumo de carne suína, tais como: realiza anualmente a Semana Nacional da Carne Suína, disponibiliza Manual de Cortes Suínos e cartilhas elaboradas por nutricionistas com a finalidade de apresentar refeições saborosas, saudáveis e práticas para o dia a dia das pessoas.

O Estado de Santa Catarina, para incentivar as crianças a consumir carne suína publicou a Lei 13.443 em 19 de julho de 2005 para inclusão da carne suína na merenda escolar das escolas do Estado (SANTA CATARINA, 2005).

2.6 Mitos e preconceitos sobre o consumo de carne suína

O consumo de carne suína sempre foi cercado de opiniões contraditórias. Mesmo na Bíblia já era proibido consumi-la por acharem vir de um animal sujo ou ser responsável pela transmissão de doenças parasitárias. No entanto, no Império Romano e Idade Média, o consumo dessa carne era feito por pessoas com muito dinheiro e poder (ANJOS; GOIS; PEREIRA, 2018).

No Brasil, até o final dos anos 70, os suínos eram criados na zona rural, em locais sujos e sem nenhum manejo alimentar ou de doenças, ou seja, era considerada uma atividade artesanal. Assim, o comércio da carne suína era apenas para o mercado interno, sendo metade da produção permanecendo na zona rural. E é desse período sem controle sanitário que procedem os principais mitos relacionados ao seu consumo. Mesmo esses mitos sendo desmistificados com a tecnificação das granjas e os avanços nas áreas da genética, nutricional, ambiental e controle das doenças (ANJOS; GOIS; PEREIRA, 2018).

Para Pereira e Coalho (2018), pensamentos errôneos sobre a criação dos animais sem condições de higiene e com altos teores de gordura e colesterol, levam ao medo das pessoas de que a carne suína possa causar problemas de saúde por causa das parasitoses, doenças cardíacas, diabetes e câncer como consequência da sua composição nutricional.

Ainda segundo Kratz et al. (2020), esses mitos ainda persistem, pelo fato dessa carne estar associada ao porco criado em pocilgas e comendo restos de comida. Apesar dos avanços na suinocultura, principalmente na área da genética, que busca cada vez mais ter um animal com mais músculo e menos gordura (variando de 1,1 a 3,5 centímetros de toucinho), ela pode ser considerada uma proteína magra, contribuindo para uma alimentação mais saudável.

Souza et al. (2016), em uma pesquisa realizada no mercado varejista de Campo Grande, constataram que o baixo consumo de carne suína se deve aos preconceitos existentes na população em relação a sua qualidade nutricional e sanitária. Os consumidores ainda acreditam na falta de higiene na criação dos animais e na manipulação da carne. Em outra pesquisa realizada em Xanxerê/SC, quando questionados sobre qual carne tem maior benefício a saúde, apenas 9,7% dos homens e 5,0% das mulheres responderam ser a carne suína (KIRINUS et al., 2016).

Quanto ao mito relacionado a transmissão de doença pela carne suína, o principal se relaciona a teníase e a cisticercose, que são duas enfermidades distintas causadas pelo mesmo parasita, em fases diferentes do ciclo de vida. Enquanto a teníase ocorre com a ingestão de carne bovina ou suína crua ou mal cozida contaminada e o homem aloja a forma adulta de *Taenia solium* ou *Taenia saginata* no seu intestino delgado, a cisticercose

é causada pela ingestão de água ou alimentos contaminados com fezes de doentes não tratados de teníase que eliminam ovos e contaminam o meio ambiente e a água. Medidas de saneamento básico e higiene pessoal (lavagem das mãos após defecar) reduzem muito os riscos de contaminações dessa doença (ANJOS; GOIS; PEREIRA, 2018).

A falta da informação correta sobre o ciclo de vida desse parasita, leva ao pensamento equivocado de que a cisticercose é transmitida ao homem pela ingestão de carnes contaminadas. Quando na verdade “O homem é o potencial disseminador de cisticercose no suíno e não o contrário, ou seja, o suíno não causa a cisticercose no homem” (SUINOCULTURA INDUSTRIAL, 2016).

Outro importante meio de evitar riscos de doenças veiculados pelas carnes são os sistemas de inspeção atuantes no Brasil, que inspecionam individualmente as carcaças ao longo da linha de abate com a finalidade de detectar a existência de animais contaminados e assim, assegurar a qualidade sanitária dos alimentos. Por esse motivo, é indispensável a aquisição de carnes com Selos dos Serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) (ORACULUM INTELIGÊNCIA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, 2016) e mais recentemente o selo SISBI (BRASIL, 2020).

Com a evolução do sistema de manejo sanitário, ambiental e nutricional em que os suínos são criados atualmente a possibilidade de ocorrência de cisticercose é muito baixa (Tabela 4).

Tabela 4 - Incidência de cisticercose em suínos abatidos em frigoríficos com inspeção

Ano 2000	Rio Grande do Sul/RS	Imperatriz/MA
Nº de suínos abatidos	3.636.842	7.273
% de animais com cisticercose	0,003	0,35

Fonte: Adaptado de Anjos, Gois, Pereira (2018).

Confirmando os baixos índices de cisticercose no Brasil, em uma pesquisa com suínos abatidos em frigoríficos estaduais do Rio Grande do Sul, não foram encontradas lesões da doença nos animais abatidos (MARMITT et al., 2020).

Segundo Moura e Ribeiro (2021), é função dos médicos veterinários explicar sobre a nova suinocultura para que os consumidores tenham acesso as informações corretas sobre os benefícios da carne suína, uma vez que, por muitos anos houve uma confusão entre as informações verdadeiras e os mitos distorcidos do passado. A realização de mais pesquisas científicas permitirá ao setor esclarecer as dúvidas sobre essa proteína, desde a criação até sua comercialização.

3 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

A carne suína tem grande importância para a economia mundial. No Brasil seu consumo ainda é baixo, devido aos mitos e preconceitos relacionados as suas questões sanitárias e nutricionais. Atualmente, com a modernização da suinocultura produz-se uma carne mais saudável e segura e os pensamentos errôneos sobre seu consumo já foram desmistificados. Mas, esses avanços de qualidade precisam ser mais divulgados para uma melhor aceitação dessa carne.

REFERÊNCIAS

ANJOS, Cláudia Moreira dos; GOIS, Franz Dias; PEREIRA, Cinthia Maria Carlos. Desmistificando a carne suína. **Pubvet**, Maringá, v. 12, n. 12, p. 1-9, dez. 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA. **Relatório Anual 2022**. São Paulo: ABPA, 2022. 144 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS – ABCS (Brasília). **Nossa História**. Disponível em: <https://abcs.org.br/sobre-a-abcs/>. Acesso em: 17 out. 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS – ABCS (Brasília). **Dados de Mercado de Suínos 2021**. Brasília: ABCS, 2022. 12 p.

BERTOL, Teresinha Marisa *et al.* **Estratégias Nutricionais para melhoria da qualidade da carne suína**. Brasília: Embrapa, 2019. 296 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. **Ato Administrativo**. Brasil: Ministério da Agricultura, 05 dez.1984.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 19, de 15 de fevereiro de 2002. Estabelece as normas a serem cumpridas para a Certificação de Granjas de Reprodutores Suídeos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 01 mar. 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 17, de 6 de março de 2020. Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal (Sisbi-Poa), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 11 mar. 2020.

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL (Brasília). **Como a Peste Suína Africana influenciou os hábitos de consumo na China? Brasília**. 2020. Elaborado por InvestSP – Escritório Xangai. Disponível em: <https://www.cnabrasil.org.br/boletins-tecnicos/como-a-pestesuina-africana-influenciou-os-habitos-de-consumo-na-china/>. Acesso em: 04 nov. 2021.

DUELI, Jucilene Silveira *et al.* Perfil de consumo e percepção da qualidade da carne suína por acadêmicos de ensino superior - Viçosa, MG. **Revista UniScientiae**, Viçosa, v. 1, n. 2, p. 95-105, jul./dez. 2018.

DUTRA, Maurício. Contextualização e Atualizações sobre a Peste Suína Africana. **Revista da Suinocultura**, Brasília, ed. 33, a. 8, p. 6-10, 2020. Quadrimestral.

EMBRAPA SUÍNOS E AVES (Concórdia). **Apresentação**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/apresentacao>. Acesso em: 17 out. 2021.

GAVA, Danielle et al. **Peste Suína Clássica e Peste Suína Africana: a situação mundial e os desafios para o Brasil**. Concórdia, SC: Embrapa Suínos e Aves, 2019. 35 p. Documentos 208.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Indicadores IBGE. Estatística da Produção Pecuária**. Brasília: 2022. p. 51-56.

KIRINUS, Jackeline Karsten *et al.* Caracterização do consumo de carne suína da população de Xanxerê, Santa Catarina, Brasil. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental**, Santa Maria, v. 20, n. 1, p. 233-240, jan/abr. 2016.

KRATZ, Lilian Ribeiro et al. Análise do consumo de carne suína no município de Dom Pedrito-RS. **Revista Desenvolvimento Socioeconômico em Debate**, Santa Catarina, v. 6, n. 1, p. 91-111, mai. 2020.

MARÇAL, Danilo Alves et al. Consumo da carne suína no Brasil: Aspectos simbólicos como determinantes dos comportamentos. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**, Maringá/PR, v. 9, n. 4, p. 989-1005, out./dez. 2016.

MARMITT, Iuri Vladimir Pioly *et al.* Prevalence of diagnosed parasitic diseases in ruminants and pigs slaughtered in state inspection establishments of Rio Grande do Sul, Brazil. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 8, p. 58589-58600, aug. 2020.

MARTINS, Franco Muller; TALAMINI, Dirceu Joao Duarte. Panorama da Suinocultura: a demanda do mercado chinês impulsionou as exportações de carne suína brasileira em 2020. **Anuário 2021 da Suinocultura Industrial**, Ijuí, ed. 297, n. 6, a. 43, p. 18-23, nov/dez. 2020.

MOURA, Larissa Barbosa; RIBEIRO, Laryssa Freitas. Mitos e verdades sobre a carne suína. **Revista Getec – Gestão, Tecnologia e Ciências**, Monte Carmelo, v. 10, n. 29, p. 113-121, 2021.

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT- OECD. **Meat consumption (indicators)**. Paris. 2021. Disponível em: <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm>. Acesso em: 28 nov. 2021.

ORACULUM INTELIGÊNCIA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE. **Carne Suína: Muito além das festas de fim de ano**. **Revista Pork**, Campinas, a. 15, n. 94, p. 86-87, jan/fev. 2016.

PEREIRA, Isabela Kamura; COALHO, Márcia Regina. Estudo sobre o perfil do consumo de carne suína comercializados na cidade de Cambé e Londrina-Pr. **Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa**, Londrina, v. 34, n. especial Ciências Agrárias, p. 231-243, set. 2018.

ROSANOVA, Clauber *et al.* Processo decisório de compra e caracterização do consumidor de carne suína na cidade de Palmas - TO. In: OLIVEIRA, Robson José de (org.). **Extensão Rural: Práticas e pesquisas para o fortalecimento da agricultura familiar**. Guarujá: Editora Científica Digital, 2021. Cap. 36. p. 536-547.

SANTA CATARINA. Lei nº 13.443 de 19 de julho de 2005. **Estabelece a inclusão da carne suína na merenda escolar das unidades educacionais do Estado de Santa Catarina**. Florianópolis, SC, 19 jul. 2005.

SANTOS, Elton Lima et al. Perfil dos consumidores de carne suína e derivados em Satuba- Alagoas. **Revista Científica Rural**, Bagé/RS, v. 21, n. 1, p. 142-157, 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS. **Mapeamento da Suinocultura Brasileira**. Brasília: Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, 2016. 186 p.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS. **Novos caminhos na Suinocultura: uma visão ampla e atual dos desafios e oportunidades de gestão nas granjas**. Brasília/DF: ABCS, 2019. 58 p.

SOLLER, Jade. **Muitas razões para comer mais carne de porco**. 2020. Disponível em: <https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/mpppuitas-raoes-para-comer-mais-carne-de-porco/20200122-082243-j520>. Acesso em: 20 nov. 2021.

SOUZA, Celso Correia de et al. A percepção de compradores sobre a qualidade da carne suína *in natura* no mercado varejista de Campo Grande (MS). **Extensão Rural**, Santa Maria, v. 23, n. 3, p. 151-168, jul./set. 2016.

SOUZA, Myriam Cristiane Morais *et al.* Consumption of pork meat and derivatives by the population of Juiz de Fora, Minas Gerais, Brazil. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**. Curitiba, v.4, n.3, p. 3314-3327. jul/sep. 2021.

SUINOCULTURA INDUSTRIAL. **Cisticercose: Mitos e Verdades**. 2016. Disponível em: <https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/cisticercose-mitos-e-verdades/20160615-135745-y759>. Acesso em: 01 abr. 2022

SUINOCULTURA INDUSTRIAL. **Peste Suína Africana: 60% dos rebanhos chineses dizimados nos últimos três anos**. 2021a. Disponível em: <https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/peste-suina-africana-60-dos-rebanhos-chineses-dizimados-nos-ultimos-tres-anos/20210505-163122-y878>. Acesso em: 01 nov. 2021.

SUINOCULTURA INDUSTRIAL. **Haiti registra mais um caso de Peste Suína Africana nas Américas**. 2021b. Disponível em: <https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/haiti-registra-mais-um-caso-de-peste-suina-africana-nas-americas/20210921-083712-j939>. Acesso em: 01 nov. 2021.

TEIXEIRA, Karla Andrade. **Percepção dos consumidores e profissionais de saúde sobre a produção de suínos e pesquisa de salmonella sp. em carne suína no estado de Goiás**. 2021. 161 f. Tese (Doutorado) - Curso de Zootecnia, Escola de Veterinária e Zootecnia, Universidade Federal de Goiás (UFG), Goiânia, 2021.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE - USDA. **FAS Home / Market and Trade Data / PSD Online / Custom Query**. 2022. Disponível em: <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/app/index.html#/app/advQuery>. Acesso em: 10 jun. 2022.

WORD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH – OIE (France). **African Swine Fever**. Disponível em: <https://www.oie.int/en/disease/african-swine-fever/>. Acesso em: 01 out. 2021.

ZANELLA, Janice Reis Ciacci. Status sanitário da suinocultura nacional. **SuínoBrasil**, [S. L], p. 28-33, 1º Trimestre 2021. Disponível em: <https://issuu.com/grupoagrnews/docs/suino-brasil-1er-trimestre2021>. Acesso em: 20 out. 2021.