

VISÃO SOBRE O ASPECTO NUTRICIONAL DA CARNE SUÍNA ENTRE DOCENTES DOS CURSOS DE MEDICINA, MEDICINA VETERINÁRIA, NUTRIÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

**MONIKE QUIRINO¹; DÉBORA MACHADO NOGUERA²; DANIELE VITOR
BARBOZA³; AMANDA AZAMBUJA DA SILVA⁴; MARINA VIANNA OTTE⁵;
DÉBORA CRISTINA NICHELLE LOPES⁶**

¹Universidade Federal de Pelotas – monikequirino@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – debora.noguera@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – danielevitorbarboza@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – azambujaamanda@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – marinaotte@hotmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas – dcn_lopes@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

Atualmente, a carne suína ocupa o 1º lugar no *ranking* mundial em consumo *per capita* (considerando carne *in natura*, embutidos e processados como: salame, linguiça, copa, salsicha, etc.), determinando-se um consumo médio de 15,5kg por pessoa em 2012, conforme dados da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), apud ROPPA (2014). Neste contexto, em níveis de consumo total, sabe-se que o Brasil é o 5º maior consumidor, contudo, estatísticas revelam que o país produz mais do que consome, propiciando, assim, a ocorrência de excedentes exportáveis, caracterizando o Brasil como 4º maior exportador, além de 4º maior produtor, desta fonte de proteína animal.

A suinocultura no país cresceu 200%, sendo que esta variável em nível mundial foi de 110%. Porém, mesmo com este grande avanço da produção brasileira, os dados (ROPPA, 2014) demonstram que a participação desta carne na mesa do consumidor diminuiu no quadro de evolução de consumo de carne, decréscimo este que não foi observado na evolução da carne de frango. Diante disto, é inevitável questionar-se sobre porque a população do país tem apresentado um consumo restrito quanto à carne suína. Um ponto que pode ser responsável, de forma expressiva, por esta problemática, é a visão que os consumidores brasileiros têm da carne suína, fato que leva a indagar se a existência de esforços na produção de suínos (em nível de controle sanitário e melhoramento genético) é, de fato, conhecida pelos consumidores.

Considerando que as informações acerca da produção de suínos e da qualidade nutricional de sua carne são difundidas pela mídia, a partir da orientação de profissionais ligados à área da saúde e produção, principalmente, faz-se necessário averiguar o conhecimento destes profissionais sobre o assunto. Logo, o presente trabalho teve como objetivo verificar o nível de conhecimento sobre o aspecto nutricional da carne suína além do seu consumo entre os docentes dos cursos de Medicina, Medicina Veterinária, Nutrição, Gastronomia e Administração da Universidade Federal de Pelotas (UFPel).

2. METODOLOGIA

Para a elaboração deste estudo, efetuado em 2014, lançou-se mão de um questionário constituído de quatro perguntas acerca da composição e nutrição da

carne suína (teor de gordura saturada, colesterol e sódio) comparando-a com as carnes bovina e de frango, principalmente. Tal questionário foi aplicado à amostragem de 20% de cada população de professores dos cursos de Medicina, Medicina Veterinária, Administração e Nutrição/Gastronomia da UFPel (estes dois últimos cursos citados conferiram apenas uma população nesta metodologia, tendo em vista que seus docentes fazem parte do mesmo departamento).

A amostragem do curso de Medicina foi de 24 professores (cuja população era de 120), do curso de Medicina Veterinária; de 10 professores (total de 50), Nutrição e Gastronomia; sete docentes (total de 36) e do curso de Administração; também sete professores (total de 36). A maioria dos docentes entrevistados (73%) foi abordada pessoalmente, no entanto, devido à limitação na predisposição do entrevistado em fornecer respostas pessoalmente e à acessibilidade restrita ao local de trabalho de alguns docentes, uma parte da amostragem determinada foi submetida à abordagem virtual (27%). Os resultados, organizados conforme distribuição de frequência das respostas, considerando as populações de cada curso, foram expressos em porcentagem com auxílio do software Excel 2007. Ao fim das análises, foi elaborado um *folder* informativo com base nos resultados e discussão do referido estudo, o qual foi enviado ao e-mail de cada entrevistado, com o intuito de ajudar na disseminação de informações corretas referentes à carne suína.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quando questionados sobre qual corte possui maior teor de colesterol (coxa de frango assada sem pele, filé *mignon* bovino assado ou lombo suíno assado), a maioria dos entrevistados da Medicina Veterinária (41,66%) indicou o corte correto (coxa de frango assada sem pele), conforme demonstrado na Figura 1. Porém, o curso de Medicina foi o único no qual uma parte dos entrevistados (4,16%) demonstrou não ter opinião sobre o assunto. A maioria dos docentes da Nutrição/Gastronomia (42,85%) indicou o corte bovino, embora este contenha menor concentração de colesterol dentre os cortes listados (69 mg/100g). A coxa de frango assada sem pele é considerada um corte magro, contudo, possui mais calorias e colesterol que os cortes suíno (141kcal e 73mg/100g) e bovino, possuindo 190kcal e 94mg de colesterol na mesma porção, segundo ROPPA (2006).

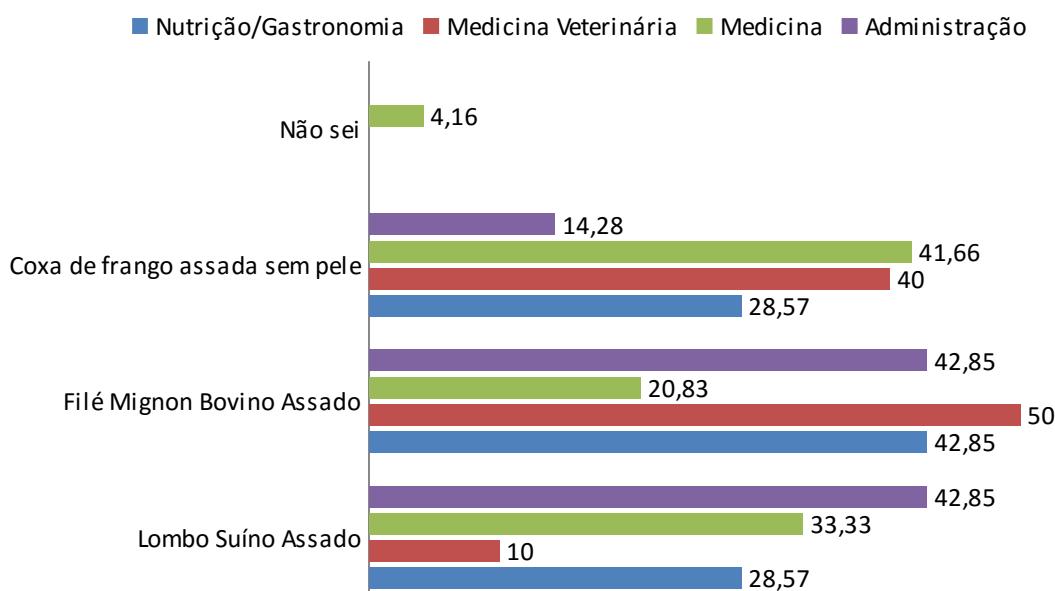


Figura 1. Distribuição de frequência da opinião dos docentes de cada curso em relação ao corte com maior teor de colesterol.

FARIA *et al.* (2006) relatam que o principal fator preocupante para o consumidor de carne suína é o teor de gordura e colesterol, o que vai ao encontro do pressuposto que a população não está sendo informada devidamente sobre a carne suína que é produzida hoje em dia. Para agravar o quadro, o mesmo autor cita que, em vários países, foi constatado que a carne de aves é vista como uma carne mais magra, sendo muito utilizada em dietas de baixa caloria e recomendada por médicos e nutricionistas para evitar o excesso de colesterol.

Ainda neste contexto, a Figura 2 demonstra que parte dos docentes de Medicina, novamente, não se posicionou quanto ao teor de gordura saturada de tais cortes. A maioria dos entrevistados da Nutrição/Gastronomia (42,85%) considerou o lombo suíno como o corte com maior concentração de gordura saturada, enquanto que a maioria dos docentes de Administração e Medicina Veterinária (42,85% e 50%, respectivamente) indicou o corte bovino. Os níveis de gordura saturada presentes na carne suína são erroneamente considerados como os mais altos dentre as carnes. Considerando que cerca de 70% da gordura do suíno localiza-se subcutaneamente, seus níveis entre as fibras musculares são os menores quando se refere a 100g lombo assado comparado à mesma porção de coxa de frango assada sem pele e de filé *mignon* bovino também assado (1,2; 2,3 e 1,8 mg nesta ordem, segundo ROPPA, 2006).

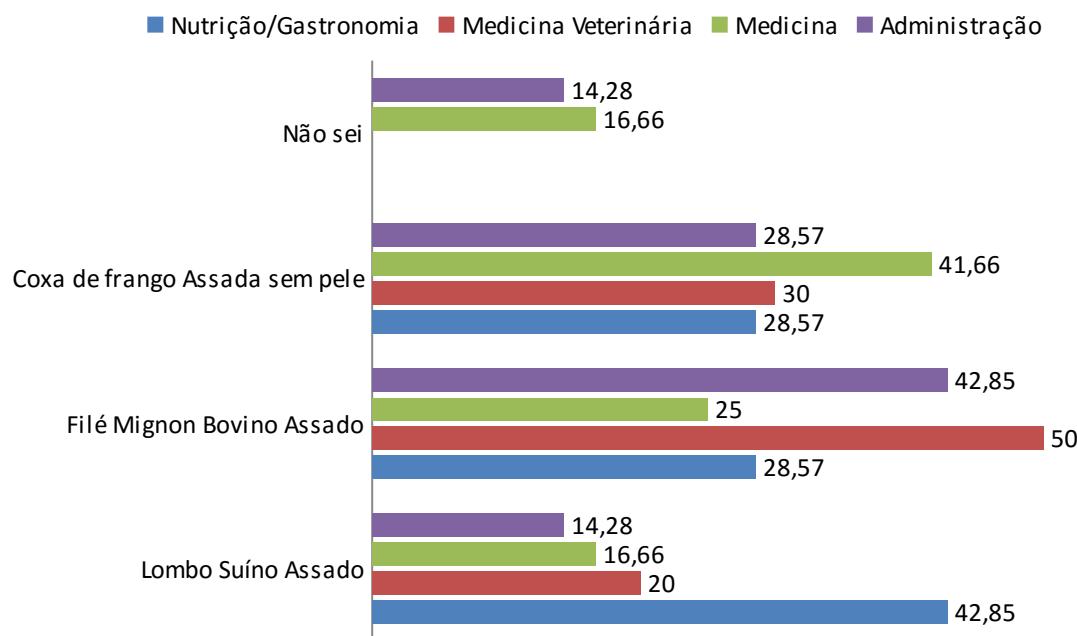


Figura 2. Distribuição de frequência da opinião dos docentes de cada curso sobre o teor de gordura saturada em diferentes cortes.

O teor de sódio dos alimentos é comumente relacionado a problemas de pressão arterial e a maioria dos entrevistados da Administração (42,85%) acredita que o lombo suíno possui o maior teor, conforme observado na Figura 3. O mesmo ocorreu com o curso de Nutrição/Gastronomia, porém, a maioria deles (42,85%) acredita que o filé *mignon* contém maiores concentrações. Em contrapartida, ROPPA (2006) exibiu que a carne suína contém menor teor de sódio, havendo 58 mg em 100g de lombo de suíno assado comparados a 61mg na mesma porção de filé *mignon* assado e 74mg referentes ao peito de frango assado sem pele. Mais uma vez, ressalta-se a omissão de conhecimento por parte de 50% dos entrevistados da Medicina acerca deste aspecto nutritivo.

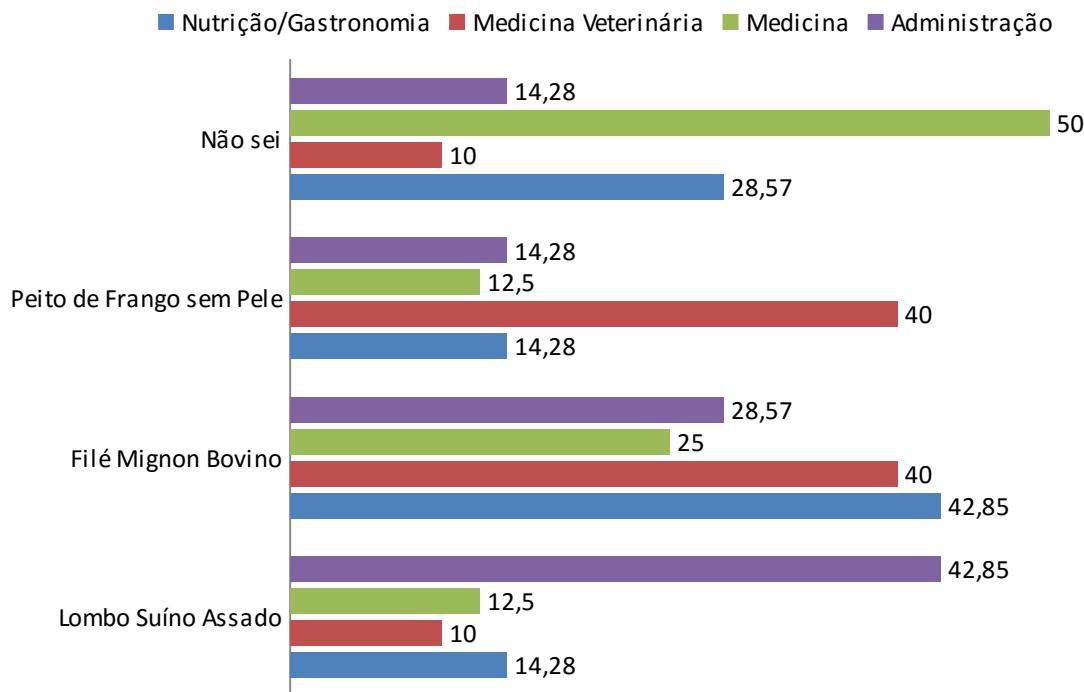


Figura 3. Distribuição de frequência da opinião dos docentes de cada curso acerca do teor de sódio em diversos cortes.

4. CONCLUSÕES

Enquanto profissionais considerados agentes formadores de opinião para a população que lhes consulta ou que tem acesso às informações transmitidas por eles (por meio de programas de TV, palestras, pesquisas, etc.), a expectativa é de que médicos e nutricionistas, principalmente, conheçam a carne suína quanto aos seus reais aspectos nutritivos e sanitários. Sendo assim, este estudo colaborou com a busca e elucidação de alguns fatores envolvidos na defasagem do consumo nacional de carne suína, concluindo que há a necessidade de que parte dos entrevistados revisem conceitos e conhecimentos relacionados a esta carne, a fim de estabelecer e transmitir a real qualidade nutritiva desta fonte de proteína.

Desta forma, espera-se tornar viável a transmissão da adequada visão sobre esta carne, haja vista que os referidos profissionais exercem grande influência no mercado consumidor, enquanto agentes formadores de opinião, colaborando, assim, com boas perspectivas sobre o consumo de carne suína.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FARIA, I. G.; FERREIRA, J. M.; GARCIA, S. K. Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 58, n. 2, p. 251 -256, 2006

ROPPA, L. Perspectivas da produção mundial de carnes, 2006 a 2030. **Revista Suinocultura Industrial**, nº 34. p. 16 - 27. 2006.

ROPPA, L. Estatísticas da produção, abate e comercialização brasileira e mundial de suínos. In: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE SUÍNOS (Eds.) **Produção de suínos: teoria e prática**. Brasília – DF, 2014, cap. 1. p. 30 – 36.