

Suínos “light”

Renato Irgang
Universidade Federal de Santa Catarina

Características dos suínos e da carne “light”:

Denominamos “light” os suínos que apresentam baixo teor de gordura. Além disso apresentam alto rendimento e quantidade de carne na carcaça. A palavra “light” busca caracterizar produtos cárneos de suínos com pouca gordura, mais saudáveis e de melhor aceitação junto aos consumidores.

Suínos “light” iniciaram a ser produzidos no Brasil na década de 1990 para atender um mercado que considerava o consumo de gordura de origem animal prejudicial à saúde humana. Os frigoríficos deixaram de remunerar os produtores pelo “tipo externo” do suíno, como cor da pelagem, e passaram a pagá-los pelo sistema de tipificação, levando em conta peso, rendimento e quantidade de carne na carcaça. Agora, ao venderem seus animais para o abate, os criadores recebem um bônus em dinheiro, variável de 1 a 15 %, de acordo com a qualidade da carcaça de seus animais.

Resultados de pesquisas obtidos na década de 1980 com suínos do “tipo carne” indicaram que carcaças com 72 kg apresentavam 35 % de gordura (25 kg) e 46 % de carne (33 kg). Já na metade da década de 1990 suínos “light” apresentavam 30 % de gordura e 55 % de carne, ou seja, 4 kg a menos de gordura e 6 kg a mais de carne nas carcaças. Atualmente, rendimentos de 58 a 60 % de carne são freqüentes em carcaças de suínos “light”.

Em torno de 70 % da gordura dos suínos se encontra sob a pele (gordura subcutânea), sendo facilmente removível. A gordura intramuscular, em torno de 8 % na carcaça dos suínos, é inferior a 2 % na carne do pernil utilizada na fabricação de presuntos, caracterizando uma vez mais a carne dos suínos como “light”, isto é, com baixo teor de gordura.

Outro aspecto importante dos suínos “light” produzidos atualmente se refere ao teor de colesterol da carne. Resultados de laboratório indicam que 100 g de carne assada de suínos contém 60 a 70 mg de colesterol. Esse nível é comparável ao da carne de bovinos e de frangos, esta considerada como “carne branca”, e é inferior ao nível de colesterol presente na carne de outras espécies tais como o camarão. Além de ser fonte importante de vitaminas e minerais, a carne de suínos “light” contém 44 % a menos de gordura saturada e 18 % a menos de calorias do que a carne de suínos produzidos na década de 1980, e, por isso, mais “leve” (“light”) e saudável.

O consumo de carne suína atende boa parte de nossas necessidades diárias de proteína, energia, minerais e vitaminas, e, sempre que inspecionada, é isenta de riscos sanitários. O consumo de carne de suínos “light”, além dessas vantagens, não apresenta riscos para a saúde humana.

A Biriba's Genética de Suínos e a obtenção dos suínos “light”:

Suínos “light” são produzidos por criadores que objetivam atender a demanda de carne saudável e de boa qualidade. Para isso são utilizados reprodutores que se originam de programas de melhoramento genético de suínos.

A **BIRIBA'S Genética de Suínos** objetiva obter ganhos genéticos, melhorar linhas e raças puras e fornecer reprodutores para o mercado de produção de suínos “light”. Os ganhos genéticos são obtidos a partir de Testes de Granja, avaliações genéticas e seleção intensa e contínua de animais Duroc, Landrace, Large White e Pietrain, que dão origem a reprodutores de raças puras e “híbridos”, conhecidos por **BP 300** a **BP 475**, e em breve, por **BM 500**, uma linha de machos desenvolvida especialmente para produzir suínos “light” com maior peso de abate. Do cruzamento entre machos e fêmeas híbridos dessas linhas genéticas os criadores podem produzir suínos “light” com alto rendimento de carne e baixo teor de gordura, altamente eficientes em características reprodutivas, de crescimento e de conversão do alimento consumido em carne.

 www.biribas.com.br - (45) 3224-4440 Rua Goiás, 1430 - CEP: 85.813-070 Cascavel - PR	Suínos Puros	Suínos Híbridos
	LANDRACE - BP 300 LARGE WHITE - BP 330 DUROC - BP 350 PIETRAIN - BP 375	FÊMEAS HÍBRIDAS: BP 400 BP 450 MACHOS HÍBRIDOS: BP 450 BM 500

“Genética que faz a diferença”