



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Viva Bem

Data: 30/05/2019

Caderno/Link: <http://vivabem.uol.com.br/noticias/redacao/2019/05/30/frango-nao-tem-hormonios-o-que-preocupa-e-a-resistencia-aos-antibioticos.htm>

Assunto: Carne de frango não tem hormônios; preocupação maior são os antibióticos

Carne de frango não tem hormônios; preocupação maior são os antibióticos

Quem nunca ouviu falar para tomar cuidado com a carne de frango, devido aos hormônios usados em sua produção? Se você não só ouviu isso, como crê ser verdade, saiba que é um mito. Desde 2004, a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) proibiu o seu uso no Brasil, alinhando-se a países da União Europeia e os Estados Unidos.

Como o nosso país é o terceiro maior produtor desse tipo de carne, e também o maior exportador mundial do produto, esta pode ter sido uma estratégia de segurança alimentar que visava garantir fatia expressiva de mercado. Some-se a isso a possível inviabilidade de custos com o uso dessas substâncias na alimentação dos animais, comparadas às alternativas que os avanços tecnológicos na área da genética, nutrição, manejo, sanidade e até das instalações trouxeram.

No entanto, carnes vindas de outros países podem sim vir com hormônios, entre outros problemas da ausência de fiscalização. Assim, a melhor forma de saber se você está comprando carne de frango de boa procedência é verificar se ela apresenta algum selo de inspeção sanitária e veterinária.

João Palermo Neto, professor da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP, explica que apesar do veto do uso do fármaco ter prevalecido, as razões para tal proibição, até hoje, são consideradas questionáveis pela comunidade científica. Isso porque apenas um grupo muito restrito dos hormônios semissintéticos mostrou-se prejudicial à saúde humana.

E como é que, agora, o peito de frango é tão grande?

Cientistas da Universidade da Carolina do Norte (EUA) já observaram que, de 1957 a 2001, os frangos tiveram seu tempo de crescimento reduzido, assim como houve diminuição do consumo de ração. Concluiu-se que a chave para o avanço da avicultura foi o melhoramento genético. No Brasil não foi diferente.

Os avanços da pesquisa no setor da avicultura trouxeram muitos incrementos na produção dos animais, como a melhoria na conversão alimentar, o alcance do peso de abate em menor tempo etc., conta Carolina Naves Aroeira, doutora em Ciência Animal e Pastagens pela **Esalq**-USP. Some-se a isso o progresso genético que permitiu selecionar os animais com maior desenvolvimento - os chamados cortes nobres. Este exemplo explicaria o maior desenvolvimento do peito do frango.

Acredita-se que veio daí a associação com o uso de anabolizantes, uma vez que eles remetem ao peitoral musculoso e desenvolvido de homens que já fizeram o uso de hormônios para esse fim. Contudo, os especialistas garantem: não há nada que relacione o crescimento do peitoral do frango com o uso dessas substâncias.



Preocupe-se com os antibióticos

A carne de frango, como outras de origem animal, tem chamado a atenção das autoridades sanitárias por causa do uso inadequado do antibiótico em sua linha de produção. O centro da discussão é a chamada resistência bacteriana --isto é, algumas bactérias passam a ser resistentes a uma ou mais classes de antibióticos, o que pode comprometer não só a saúde dos animais como a nossa.

Se você se perguntou agora se está ingerindo antibióticos através do frango, saiba que o assunto é um pouco mais complexo: muitas pessoas acreditam que como a resistência bacteriana pode ser transmitida entre animais e humanos, o que prejudica os humanos é o resíduo do medicamento que fica na carne das aves que consumimos, mas a quantidade disso é insignificante.

A coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da PUCPR (Pontifícia Universidade Católica do Paraná), Renata Ernlund Freitas de Macedo, ressalta que a questão é: apesar de o uso dos antibióticos ter como um dos objetivos matar as bactérias patogênicas (ruins) do intestino desses animais, algumas delas podem sobreviver.

Embora haja muita preocupação por parte da indústria com a segurança alimentar, a depender da origem da carne, pode ocorrer, depois do abate, a contaminação. De forma simplificada, o que pode haver é que alguma víscera com algum resquício de fezes espirrará na carcaça, e lá permanecerá. Você compra o frango e descuida da manipulação e do cozimento, acaba ingerindo o micro-organismo resistente junto com o alimento. Ele se instala no seu intestino e ainda pode transmitir-lhe o gene de resistência para a sua microbiota.

Alternativas para a produção

Indagado sobre o investimento em antimicrobianos alternativos na avicultura, Palermo Neto fala que a EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), as Universidades e as Indústrias Farmacêuticas Veterinárias ou de Ração têm se unido para pesquisar meios de substituição do uso dos antibióticos. Porém, apesar dessas iniciativas, o especialista adverte: "é uma questão de tempo. A resistência bacteriana se fará presente a todas alternativas que tentem eliminá-las; é darwiniano".

O que você pode fazer a respeito

O uso responsável de antimicrobianos não se limita à avicultura. Trata-se de uma estratégia que envolve toda a comunidade e o que cabe a você é não comprar nem tomar antibiótico sem prescrição médica.

Quando o médico indicar a utilização de antibióticos, use-o de forma correta, respeitando os horários, a dose e o tempo de tratamento indicado na receita médica **Ana Paula D'Allincourt Carvalho Assef, bacteriologista do IOC/FioCruz (Instituto Oswaldo Cruz)**

E na hora de fazer as compras no mercado, esteja atento à origem do alimento que compra, buscando informar-se sobre a existência de um selo de Inspeção Sanitária e Veterinária. Você também pode optar pelo consumo de aves orgânicas.



Novas práticas de higiene

O risco de contaminação cruzada, que também leva à resistência aos antibióticos, pode ser reduzido com práticas de higiene que você deve adotar em sua cozinha. Confira:

- **Lave as mãos com água e sabão antes e depois de manipular a carne de frango.** Só então parta para a próxima tarefa da cozinha.
- **Descongele a carne na geladeira dentro de um pirex que impeça o gotejamento dos líquidos sobre outros alimentos.** Como ela descongela de fora para dentro, e caso a carne esteja contaminada, as bactérias terão mais tempo para "crescer", até que a peça se descongele por completo. Nunca use água quente para esse fim. O calor promove o mesmo efeito;
- **Tenha uma placa de corte para cada tipo de carne.** Prefira as de plástico ou de vidro. Escolha uma cor para cada tipo de carne;
- **Higienize placas de corte mais usadas e que tenham ranhuras com água e sabão.** Depois, coloque-as de molho em uma assadeira com uma solução feita com água sanitária (2 colheres de sopa para cada litro de água). Aguarde 10 minutos, enxágue, seque e guarde-a em lugar protegido;
- **Evite lavar o frango.** O processo espalha os líquidos da carne. Caso ela esteja contaminada, tais respingos contaminariam a pia, os utensílios da cozinha e tudo à sua volta;
- **Use uma faca separada para cortar o frango.** Se tiver de cortar legumes na mesma preparação, use outra peça, ou lave a primeira muito bem com água e sabão.
- **Capriche na limpeza da cozinha.** Experimente este método de esterilização: use uma esponja com sabão, específica para esse fim; enxague com água fervente e use um rodinho que coletará a água para a cuba. Achou muito difícil? Tente esta opção: faça uma solução de água com água sanitária e espalhe por toda a pia; deixe de molho por 10 minutos; enxague e puxe a água com um rodinho.

Fontes: Renata Ernlund Freitas de Macedo, médica-veterinária e coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da PUCPR (Pontifícia Universidade Católica do Paraná); Carolina Naves Aroeira, médica veterinária e doutora em Ciência Animal e Pastagens pela [Esalq](#)-USP (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo); Ana Paula D'Allincourt Carvalho Assef, pesquisadora, bacteriologista e chefe do Laboratório de Pesquisa em Infecção Hospitalar do Instituto Oswaldo Cruz (IOC/Fiocruz); Carmen Sanson Abourihan, Coordenadora do curso de Gastronomia e professora do curso de Nutrição da PUCPR; Êneo Alves, consultor em microbiologia de alimentos e higiene em Serviços de Alimentação, diretor da CDL (Central de Diagnósticos Laboratoriais) e PróAlimento Cursos e Capacitações em Higiene Alimentar, integrante do Conselho Editorial da REVISA - USP e Revista Higiene Alimentar; João Palermo Neto, professor titular pleno da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP (Universidade de São Paulo), consultor do grupo Aliança; Claudio Lima, engenheiro de alimentos, especialista em saúde pública, mestre em tecnologia de alimentos, apresentador do canal Inspetor Saúde do Youtube. Revisão técnica: Renata Ernlund Freitas de Macedo e Carolina Naves Aroeira.

Referências:

Christoph Jans, Eleonora Sarno, Lucie Collineau, Leo Meile, Katharina D. C. Stärk and Roger Stephan. Consumer



Exposure to Antimicrobial Resistant Bacteria From Food at Swiss Retail Level. *Front. Microbiol.*, 06 March 2018 | <https://doi.org/10.3389/fmicb.2018.00362>.

Claas Kirchhelle. Pharming animals: a global history of antibiotics in food production (1935-2017). *Nature. Palgrave Communications* volume 4, Article number: 96 (2018).

Maurizio Ferri, Elena Ranucci, Paola Romagnoli, and Valerio Giaccone. Antimicrobial resistance: A global emerging threat to public health systems. *Critical Reviews in food science and nutrition* 2017, VOL. 57, NO. 13, 2857-2876.

Regiane Lopes de Sales, José Luiz Marques Rocha, Josefina Bressan. Utilização de hormônios e antibióticos em produtos alimentícios de origem animal: aspectos gerais e toxicológicos. *Nutrire*. 2015 Dec;40(3):409-420.

SIGA O UOL VIVABEM NAS REDES SOCIAIS

[Facebook](#) - [Instagram](#) - [YouTube](#)

