

UTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS DO ABATE DE FRANGOS

Miriã Gonçalves de Oliveira^{1*}; Isadora David Tavares de Moraes¹; Gabriela Barbosa Vilmar¹; Rodrigo Caetano Campos¹; Michele Laboissière²; Fernanda Rodrigues Taveira Rocha².

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; ² Docente da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil.

* Autor para correspondência: e-mail: mirian_go@hotmail.com

De acordo com os relatórios anuais da Associação Brasileira de Proteína Animal e o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, o Brasil é considerado o segundo maior produtor de carne de frango, atrás apenas dos Estados Unidos. O elevado consumo deste alimento gerou um aumento no número de abatedouros e a busca pelo aperfeiçoamento e modernização de seus processos produtivos, certificando a qualidade do produto final. Contudo houve aumento da produção de uma série de resíduos e efluentes com elevada carga orgânica. Considerando que se estes resíduos não forem utilizados e apenas forem liberados no meio ambiente constituirão um alto fator de poluição, sendo assim objetivou-se por meio deste trabalho demonstrar que adotar práticas sustentáveis de redução de resíduos é economicamente vantajoso, pois além da possibilidade de economizar produtos e processos de tratamento, ainda se estabelece o controle ambiental. Uma forma de aproveitar os resíduos de animais abatidos pode ser por meio da alimentação de animais. A utilização de resíduos pelas indústrias de transformação de produtos de origem animal pode ser considerada de grande importância econômica, tecnológica, nutricional e ambiental, uma vez que os mesmos constituem fontes de nutrientes como proteínas e minerais, o que diminuem os custos com a nutrição animal. O aumento da produção e abate de aves vem ao encontro da responsabilidade de destinação adequada dos resíduos de abatedouros. Pressionadas ainda pelas legislações e políticas ambientais e pelas oportunidades de negócio foram criadas as indústrias de processamento de subprodutos de origem animal, conhecidas como fábricas de subprodutos, que processam estes resíduos transformando-os em farinhas de alto valor agregado utilizadas na composição de rações. Dentre os resíduos de abatedouros, encontram-se penas, vísceras, sangue, dentre outros subprodutos, que processados são transformados nos mais diversos tipos de produtos, desde cosméticos, farmacêuticos, farinhas, etc. Pode-se concluir que a utilização de subprodutos como fonte alternativa de nutrientes para rações, além de reduzir os custos da ração, aumenta o lucro dos abatedouros avícolas e evita também a poluição ambiental.

Palavras-chave: Abate. Frangos. Origem animal. Subprodutos.