



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Jornal de Piracicaba

Data: 02/04/2008

Caderno/ Páginas: Vida Agrícola /Capa e B-4

Assunto: Pesquisa mapeia DNA do frango

Pesquisa mapeia DNA do frango

Estudo inédito desenvolvido na Esalq, em parceria com a Embrapa, tem o objetivo de melhorar a produção e a qualidade das aves de corte no Brasil



FRANGO BRASILEIRO

Millor Fernandes do Rosário identificou no DNA das aves características como peso e rendimento de partes nobres

Um estudo inédito do Departamento de Genética e Zootecnia da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), desenvolvido em parceria com a Embrapa Suínos e Aves, mapeou o DNA de frangos com o objetivo de melhorar a produção e a qualidade das aves de corte no Brasil. A pesquisa pode servir como ponto de partida para a produção de um material genético brasileiro ainda inexistente no mercado para a produção de frangos de corte. ► **PÁGINA B-4**



PESQUISA

O engenheiro agrônomo Millor Fernandes do Rosário identificou as regiões no DNA das aves

Mapeamento busca frango de melhor qualidade

A pesquisa desenvolvida em Piracicaba pode servir como ponto de partida para a produção de um material genético brasileiro ainda não existente no mercado para a produção de frangos de corte

RODRIGO GUIDI
guidi@pjournal.com.br

Uma pesquisa inédita, desenvolvida pelos departamentos de Genética e Zootecnia da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), em parceria com a Embrapa Suínos e Aves, mapeou o DNA de frangos com o objetivo de melhorar a produção e a qualidade das aves de corte no Brasil. A pesquisa desenvolvida em Piracicaba pode servir como ponto de partida para a produção de um material genético brasileiro (ainda não existente no mercado), para a produção de frangos de corte.

Iniciada em 2004 e concluída em janeiro deste ano, a tese de doutorado do engenheiro agrônomo Millor Fernandes do Rosário identificou as regiões no DNA das aves que estão relacionadas a características de interesse comercial da indústria avícola, como peso, conversão alimentar (relação consumo de alimento e ganho de peso) e rendimento de partes nobres.

"O grande entrave na nossa cadeia do agronegócio agrícola é que o material genético do frango criado

no país é importado de países como França, Inglaterra, EUA, Holanda. A ideia é desenvolvermos uma genética brasileira e tornar o nosso frango mais competitivo no exterior. Hoje somos eficientes produzindo frango a baixo custo porque temos clima favorável e ampla oferta de alimento, mas deixamos a desejar na geração de conhecimento científico e em matéria de genética ainda temos pouco a contribuir", disse.

O projeto nasceu na Embrapa Suínos e Aves, sediada em Concórdia, Santa Catarina, e teve como foco problemas como a inexistência de população com delineamento experimental específico para estudos de mapeamento genômico em aves criadas nas condições de clima e manejo do Brasil. Também, as limitações na seleção tradicional e o desenvolvimento de novas tecnologias que auxiliem os programas de melhoramento na seleção de características de produção e qualidade de carne.

"Minha tese faz parte de um pro-

jeto maior concebido em 1998 pela Embrapa, que na época constituiu duas populações de aves para mapear as regiões do DNA dos frangos. A pesquisa tem a intenção de tornar a ave mais rentável. Não temos a matriz genética de um frango competitivo no país. A ideia é criarmos isso e contribuir para os materiais genéticos usados no país."

Segundo Rosário, a população de cerca de 2.000 aves foi estudada e desenvolvida pela Embrapa, que avaliou também as características de rendimento das aves. "Após a parceria com a Esalq ficamos incumbidos de realizar as análises moleculares do DNA dessas aves e analisamos em torno de 400 carcaças de frangos", disse.

O pesquisador afirma que o próximo passo seria a comparação dos resultados obtidos na população de frangos cedida pela empresa com os frangos utilizados comercialmente. "Após identificar essas determinadas regiões no DNA, detectando quais delas, por exemplo, são responsáveis por um frango com maior volume de carne no peito, temos que tentar validar esses resultados nas aves comercialmente utilizadas."

MERCADO – Segundo o Rosário, as matrizes genéticas utilizadas hoje no país são fornecidas por duas empresas multinacionais. A ideia da pesquisa não é criar um "superfrango" modificado em laboratório, mas cruzar materiais diferentes para gerar uma ave com melhor rendimento. "O que pretendemos é que, uma vez detectada determinada característica, cruzar os materiais obtidos. Por exemplo, se eu pegar um macho que come menos e cruzar com uma fêmea que produza mais carne no peito, quem sabe se cruzarmos os dois materiais eles não podem gerar filhotes que comam menos e com maior rendimento na carne do peito", explicou.

O pesquisador afirma que a pesquisa é um grande passo e a contribuição do meio científico para a avicultura. "Queremos encontrar um marcador molecular para verificar a probabilidade desse animal oferecer maior peso, ou mais carne na coxa ou peito, por exemplo. Nossa intenção é, nesse sentido, para melhorar a produtividade do animal. A ideia é buscar no DNA aquele ponto correto que dirá como será a performance do animal, antes mesmo de ele crescer", disse, lembrando que atualmente a pecuária de corte já conta com um marcador genético que permite detectar a maciez da carne bovina na hora em que nasce o bezerra.

O que é produto orgânico?

MARIA EUGENIA MARTINS
lecytis@botmail.com

O produto orgânico é aquele proveniente de um sistema sustentável de produção agrícola que respeita os seres da natureza e o meio ambiente como um todo. Esse sistema sustentável é o chamado organismo agrícola. Ou a unidade agrícola produtora que é tratada como um organismo com seus componentes: solo, água, luz, vegetais e animais (silvestres e cultivados), e as relações entre esses componentes e com o meio ambiente. Daí o nome orgânico, aquele que se origina em um organismo. Podem ser produzidos alimentos orgânicos, fibras orgânicas (algodão), flores orgânicas, plantas medicinais orgânicas, e energia orgânica (bio-diesel, etanol).

A produção orgânica respeita a natureza porque conhece os benefícios da biodiversidade na rede de sustentabilidade quando, por exemplo, permite a ação de predadores naturais no controle das pragas; planta e conserva florestas que abrigam uma infinidade de seres e controla a erosão; usa práticas conservacionistas da água e do solo e não usa agrotóxico nem adubos químicos de alta solubilidade, protegendo os mananciais e a saúde.

O respeito aos seres humanos tanto os que produzem como os que consomem. Os produtores e seus colaboradores conservam a saúde e o uso dos venenos em seus trabalhos na terra. As leis trabalhistas são seguidas todas, pois o respeito ao trabalho humano faz parte do conceito orgânico. E aos consumidores são ofertados produtos ecologicamente corretos, sem os chamados passivos ambientais e sociais. Dentre estes os alimentos, que são equilibrados em seus aspectos nutricionais e organolépticos, com cor, sabor e textura realmente naturais!

Existem várias linhas de pensamento e de ação dentro da agricultura orgânica sendo as mais conhecidas a agricultura natural, agricultura biodinâmica, agricultura biológica, permacultura, agricultura orgânica, e outras. Todas são extremamente éticas com a natureza e o ser humano.

Alguns consumidores associam produtos hidropônicos como produtos orgânicos, o que não correto, pois o sistema de produção pela hidroponia não forma um organismo, e utiliza adubos minerais de alta solubilidade na solução nutritiva dada às plantas. É um sistema de produção agrícola com suas características próprias, mas não possui nenhuma afinidade com o sistema orgânico de produção.

Para diferenciar os produtos orgânicos no mercado foi criado o sistema de certificação, que garante ao consumidor que o produto foi obtido através de técnicas agropecuárias compatíveis com o meio ambiente, e assim emitindo um selo de garantia. A certificadora é uma intermediária entre o produtor e o consumidor. Ao mesmo tempo que garante a origem do produto ao consumidor, também auxilia o produtor, através de um sistema de rastreamento, caso haja algum problema no processo de comercialização. Nas feiras livres orgânicas não há necessidade do selo no produto, porém os produtores precisam deixar à mostra seus atestados de produtores orgânicos fornecidos pelas respectivas certificadoras.

No mercado já existem uma grande variedade de produtos orgânicos in natura e industrializados. No processamento industrial também são exigidas técnicas que não causem impactos ambientais, e os ingredientes precisam ter origem orgânica. Os alimentos, tanto de origem vegetal como animal, são encontrados em quase todos os super e hipermercados, nas feiras livres orgânicas, em cestas entregues em domicílio, em lojas específicas para produtos orgânicos e em redes que unem produtores e consumidores.

O município de Piracicaba conta com todas essas formas de comercialização. Com o apoio da prefeitura os produtores orgânicos locais e da região estão podendo oferecer seus produtos em duas feiras orgânicas e também no chamado cantinho orgânico no Varejão Central.

Vala a pena conhecer e consumir o alimento orgânico!

MARIA EUGENIA MARTINS é engenheira agrônoma consultora de agricultura orgânica