



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 11/01/2013

Caderno: - / -

Link: <http://www.usp.br/agen/?p=125171>

Assunto: Isótopos permitem diferenciação entre tipos de frango

Isótopos permitem diferenciação entre tipos de frango

Pesquisadores do Centro de Energia Nuclear da Agricultura (Cena) e da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, utilizaram isótopos estáveis de carbono e nitrogênio para diferenciar o frango caipira daquele criado em granja, após o abate. Os resultados comprovaram que o sistema de criação do frango caipira permite que as aves tenham uma alimentação mais variada, influenciando diretamente na qualidade da carne.

O estudo foi realizado pelos professores Luiz Antonio Martinelli, do Cena, Vicente José Maria Savino e Antonio Augusto Coelho, da Esalq. A hipótese inicial era que como a ração do frango de granja tem uma composição de carbono e de nitrogênio que pouco varia, pois a base da ração é sempre milho e soja, essa invariabilidade isotópica da alimentação se refletiria na carne da ave. Conseqüentemente, a alimentação variada do frango caipira faria com que a composição isotópica de sua carne também fosse mais variada.



Para testar essa hipótese, os pesquisadores determinaram a composição isotópica de frangos caipiras, oriundos do *Projeto Frango Feliz*, onde são criados sob sistema intensivo pelo departamento de Genética da Esalq, e frangos de granja adquiridos em estabelecimentos comerciais. O estudo concluiu que a composição isotópica dos frangos caipiras foi totalmente distinta da apresentada pelas aves adquiridas no comércio, que aparentemente não apresentam diferenças significativas entre si.

Distinção

Esses resultados encorajaram os pesquisadores a propor que esse método é viável para distinguir o frango caipira do frango de granja. “O fato de o frango caipira ter espaço para andar e ciscar, variando assim sua alimentação, acaba influenciando na qualidade de sua carne. A metodologia isotópica permite detectar essas diferenças”, aponta Martinelli.

Há inúmeras diferenças entre os frangos criados em sistemas intensivos, popularmente conhecidos como frangos de granja, que são produzidos em escala comercial, e o chamado frango caipira, aquele criado em áreas mais amplas que possibilitem ao animal ‘ciscar no terreiro’. Porém, após o abate da ave, essas diferenças desaparecem e o consumidor nunca sabe o que está consumindo.

“Normalmente, comemos frangos produzidos em granja, criados em sistema de confinamento, no qual a ave cresce e engorda rapidamente, com uma dieta à base de milho e soja. Vivem 40 dias numa gaiola, praticamente não andam e só comem”, explica o professor Martinelli, sobre a produção do frango em escala comercial.

Já o frango caipira, que tem sido às vezes erroneamente confundido com o frango orgânico, possui um modo de vida mais saudável. O professor Vicente José Maria Savino afirma que “Para cada ave, são três metros quadrados, ou seja, há mais espaço para o frango pastar. Com isso, ele tem à sua disposição muito verde para comer, tendo acesso a restos de frutas, insetos e minhocas. Enfim, ele tem uma alimentação muito mais variada”, destaca Savino, professor do Departamento de Genética da Esalq.

Foto: Gehard Waller / Assessoria de Comunicação da Esalq