



Pesquisa do Cena/USP diferencia frango caipira da ave de granja



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 Luiz Antonio Martinelli, do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena/USP), 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. “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”, explica Vicente José Maria Savino, professor do departamento de Genética da Esalq.

Essa diferença na alimentação do frango caipira do frango de granja fez com que esses professores, juntamente com José Fernando Mentem, do departamento de Zootecnia da Esalq e do professor Antonio Augusto Coelho, também do projeto Frango Feliz, investigassem se por meio do uso de isótopos estáveis dos elementos químicos carbono e nitrogênio seria possível distinguir, após o abate, o frango caipira do frango de granja.

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. Consequentemente, 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.

As conclusões que os pesquisadores chegaram foram que a composição isotópica dos frangos caipiras foi totalmente distinta dos frangos criados em sistema intensivos na Esalq e dos frangos de granja adquiridos no comércio, que aparentemente não apresentam diferenças significativas entre si.

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, e a metodologia isotópica permite detectar essas diferenças”, conclui Martinelli.