



## **Frango 'verde' tem menos gordura e mais sabor**

Segundo especialistas, manejo de criação e rações diferenciadas resultam em aves mais nutritivas



A produção de frangos no Brasil tem se diversificado nos últimos anos para atender exigências ambientais e de mercado. O melhoramento genético das variedades por institutos de pesquisa e empresas privadas, aliado ao manejo diferenciado na criação e engorda, produzem aves com menos gordura, carnes mais consistentes e saborosas, e cores mais vivas.

Antônio Augusto Domingos Coelho, pesquisador da Esalq/USP (Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"/Universidade de São Paulo), explica que por serem criados em ambientes onde podem se exercitar e desenvolver hábitos naturais, as aves não se estressam e, comparadas às variedades industriais, alcançam índices de qualidade nutricional melhores.

“Além da ração, que pode ser produzida naturalmente misturando milho e soja, por exemplo, as aves podem ciscar restos de frutas, plantas forrageiras, gramíneas, entre outros alimentos disponíveis no ninho. A qualidade da água, a limpeza do local e os tratamentos veterinários garantem a qualidade dos animais e são exigências legais para a produção”, afirma.

De acordo com a Abef (Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frangos), o brasileiro come em média 35 quilos da carne por ano, sendo que, em 1989, cada brasileiro consumiu cerca de 12 quilos. As principais variedades produzidas no País, além da tradicional industrializada, são a caipira, a natural, frango paulista e orgânico.

**Ulisses de Oliveira/Campo News**