

Aproveitamento da carne de frango de baixo valor comercial através do processo de separação mecânica com produção de carne de frango mecanicamente separada

Marcia R. P. do AMARAL MELLO¹ e Elizabeth A. F. S. TORRES²

¹Instituto Adolfo Lutz Central - Divisão de Bromatologia e Química - Seção de Óleos, Gorduras e Condimentos

²Faculdade de Saúde Pública - Departamento de Nutrição

Na década de 60, teve início nos países industrializados uma tendência na substituição do consumo de carnes vermelhas por carnes brancas, principalmente em função da queda dos preços da carne de frango em relação aos preços de outras proteínas animais. Essa tendência passou a ser observada no Brasil nas décadas de 70 e 80, sendo que a avicultura de corte vem se destacando na produção desde os anos 70^{2,7}.

Como reflexo de mudanças do hábito alimentar relacionadas ao consumo de gordura, verificou-se que a elevação do consumo de carnes deu-se principalmente por conta do aumento no consumo de aves, cuja proporção de gordura é menor do que a presente nas carnes vermelhas⁶.

No período compreendido entre 1975 e 2000, o consumo per capita de carne de frango no Brasil passou de 4,9 Kg/pessoa/ano para 30,4 Kg/pessoa/ano apresentando um crescimento de 620%¹. Essa mudança transforma o brasileiro de um típico consumidor de carne vermelha em um grande consumidor de carne de aves.

Com o aumento da disponibilidade da carne de aves, estabeleceram-se condições para a indústria avícola passar por três estágios de desenvolvimento. No primeiro, em substituição ao comércio de aves vivas, ocorreu a oferta de aves inteiras frescas, resfriadas ou congeladas para consumo interno e exportação. No segundo estágio, ainda com potencial de expansão, ocorreu a diversificação na oferta do frango refrigerado ou congelado por meio de cortes como pernas, coxas, peito e por meio da operação de desossa, colocando-se no mercado filés de perna, coxa e peito. O terceiro estágio, consiste na industrialização em produtos derivados, como embutidos, empanados e reestruturados, cuja produção exige necessariamente operações de corte e desossa do frango².

Todas estas operações geram partes de frango de baixo valor comercial, assim como, ossos com carne aderida. A carne remanescente nestas partes é passível de aproveitamento através de um processo de separação mecânica.

Carne de frango mecanicamente separada (CFMS) é o termo genérico utilizado para descrever a carne residual produzida através de equipamentos próprios do tipo desossadores mecânicos, utilizando como matérias-primas partes de frango de baixo valor comercial como dorso e pescoço,

podendo ser utilizados ossos da coxa, peito e/ou a própria carcaça. O processo de separação mecânica altera a composição da matéria-prima original, dando como resultado um produto com maiores teores de gordura, cinzas e minerais. Isso se deve em grande parte à incorporação de partículas ósseas durante o processamento, assim como, lipídeos e pigmentos heme existentes na medula óssea e na camada de gordura subcutânea³. A CFMS é uma matéria-prima de baixo custo, amplamente utilizada em produtos cárneos industrializados, principalmente os emulsionados por apresentar textura pastosa, fina e uniforme e propriedades funcionais como estabilidade da emulsão e capacidade de retenção de água. Os produtos elaborados com CFMS apresentam vantagens tecnológicas, econômicas e nutricionais, no entanto, a legislação brasileira permite sua utilização em produtos cárneos industrializados cozidos específicos, porém com limites máximos estabelecidos como em salsicha (60%), mortadela (60%), lingüiça (20%), almôndega (30%), fiambre (30%) e hamburger (30%)^{3,4}.

REFERÊNCIAS

1. Anuário estatístico da produção animal: ANUALPEC 2001. São Paulo, FNP Consultoria e Comércio, 2001.
2. Beraquet, N.J. Panorama da carne de frango mecanicamente separada. In: Seminário sobre Produção e Utilização de Carne de Frango Separada Mecanicamente, Campinas, 1988. **Anais**. Campinas, ITAL, 1988. p. 1-19.
3. Brasil. Leis, decretos, etc. Instrução Normativa nº4 de 31 de março 2000 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Diário Oficial da União**, Brasília, nº 66, 05 abr. 2000, Seção 1, p. 6-10.
4. Brasil. Leis, decretos, etc. Instrução Normativa nº20 de 31 de julho 2000 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Abastecimento. **Diário Oficial da União**, Brasília, nº 149, 03 ago. 2000, Seção 1, p. 7-12.
5. Froning, G.W. Mechanically deboned poultry meat. **Food Technol.**, 30(9): 50-63, 1976.
6. Mondini, L. & Monteiro, C.A. Mudanças no padrão da alimentação. In: Monteiro, C.A. **Velhos e novos males da saúde no Brasil**. São Paulo, Hucitec, 1995. p.79-89.
7. Sato, G.S. A produção e o consumo de proteína animal no Brasil. **Rev. Nac. Carne**, 20(224): p. 20-8, 1995.