



# Periódico de Informações Operacionais

## #19 Fevereiro 2019 - A Maravilhosa Carne de Frango

De principal comida dos almoços de domingo em família, o frango se converteu, em poucas décadas, em uma carne de todos os dias e de todas as horas. La popularização de da carne de frango, oferecida atualmente das mais distintas formas, se deve a um conjunto de atributos que a converteu em uma proteína singular, o que levou às nuvens, em pouco tempo, a produção e o consumo mundiais.

A economia alimentar mundial se vê fortemente afetada pelas mudanças nas dietas que vêm privilegiando os produtos de origem animal. Nos los países em desenvolvimento, onde se observa a maior parte do crescimento populacional e das mudanças socioeconômicas em curso, o consumo de carnes tem crescido à média de 5% a 6% ao ano nas últimas décadas. Segundo a FAO (<http://www.fao.org/3/y4252e/y4252e05b.htm>), o consumo anual *per capita* de carne de 24,2 kg no biênio 64/66 deverá alcançar os 45 kg em 2030, período no qual sua composição relativa também mudou: carne bovina de 10kg em 64/66 deverá ir aos 10,5kg em 2030 (+5%); a de caprino e ovino de 1,8kg a 2,4kg (+33%); a de suíno de 9,1kg a 15,1kg (+65,9%) e a de frango de 3,2kg deverá ir a 17,2kg (+435%). O que explica, a final, este incrível crescimento de 435% no consumo *per capita* de carne de frango?



na genética, nutrição, sanidade e manejo, que, juntos, converteram o frango de antanho, de tímida performance, em um organismo conversor de proteína vegetal em carne de grande eficiência. A consequência natural desta superior performance foi a continua redução no custo de produção e no preço de venda da carne, ampliando sua acessibilidade e elevando seu consumo em todo o mundo. Todavia, se não fosse por seus atributos singulares, apenas o preço não bastaria para alça-la a uma posição de liderança.

E em que é tão singular a carne de frango? Sua carcaça oferece, em proporções quase igualitárias, carne branca e escura, satisfazendo as distintas preferencias de consumo al redor do mundo. Cor e sabor muito suaves e neutros, e uma grande plasticidade, lhe conferem grande versatilidade ao permitir-lhe incorporar sabores, aromas, formas e texturas as mais diversas, permitindo às empresas, assim, desenvolver um sem-fim de produtos, capazes de enriquecer e inovar o menu diário dos lares, e os fora deles, em todos los rincões do mundo. Além disto, das tres proteínas (boi, porco e frango) é a de frango a que tem o menor impacto ambiental, por sua pequena pegada de carbono e pelo reduzido espaço de piso e consumo de agua exigidos para produzir um quilograma de carne. Mais ainda, a carne de frango é percebida como muito saudável, por seu baixo conteúdo de gordura, e não possui restrições religiosas, sendo consumida por todos los credos e religiões. Por último y, quiçá, o mais importante - com tudo isso em mão, porque um sem-fim de empresas não faz uso destes diferenciais para inovar e diferenciar seus produtos, conquistar os consumidores, estimular o consumo e elevar sua lucratividade, e seguem insistindo em oferecer ao mercado sempre mais do mesmo? **fn**