

CRIAÇÃO DE SUÍNOS AO AR LIVRE

O programa Comida boa na mesa traz dicas técnicas e o faça você mesmo, promovendo a agroecologia e um mundo melhor e sustentável. É produzido pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia, o CAPA, integrado à Fundação Luterana de Diaconia e vinculado à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil.



Você já ouviu falar em carne na lata? É uma técnica onde a carne de porco é frita e submersa em banha dentro de uma lata, pronta para consumo. A técnica é do tempo em que não havia geladeira para conservar os alimentos. Hoje em dia, pode ser encontrada à venda com selo de inspeção e está cada ganhando espaço entre o público consumidor.

Cozinhar com banha de porco ou mesmo usá-la para a conservação de alimentos também é um hábito antigo que está voltando à cena. Entre os benefícios de cozinhar com a banha de porco está a facilidade de atingir altas temperaturas, evitando o risco de oxidar e fazer mal à saúde. Além disso, a banha de porco é composta com vitaminas C, D e as do complexo B, além de fósforo e ferro. É rica em ômega 3, substância que ajuda na diminuição do colesterol ruim, e ácidos oleicos, que reduzem os riscos de depressão.

Para chegar aos produtos finais, que são a carne, banha e embutidos de qualidade, é preciso falar sobre a produção e os cuidados com o bem-estar animal. O bem-estar animal por meio do sistema intensivo de suínos criados ao ar livre (SISCAL) tem conquistado um grande número de criadores. É uma técnica que já foi muito utilizada.

As vantagens são o bom desempenho técnico, baixo custo de implantação e manutenção, número reduzido de instalações, facilidade na implantação e na ampliação da produção, mobilidade das instalações e redução no uso de medicamentos. Como exemplo, temos a raça Moura, originada no Paraná, que

pode ser uma ótima opção para este sistema.

Estes suínos apresentam boa capacidade reprodutiva, rusticidade e produzem uma carne de alta qualidade. Estão muito bem adaptados à região Sul do Brasil, assumindo características únicas ao serem alimentados com pinhão, butiá, guabiroba e outras frutas durante a engorda.

Historicamente é criado solto e desta forma se desenvolve muito bem. Essa raça de porco tem ótimas características para a produção de carne apresentando uma marmorização especial.

Esse manejo resulta em maciez e sabor característico da carne, diferenciando-se do padrão industrial confinado. Essa raça e esse sistema de criação são um nicho de mercado de produção de alimentos diferenciados com extremo potencial.

Conheça mais sobre o CAPA em www.capa.org.br

Esperamos que você possa usar esses conhecimentos para melhorar sua produção. Até o próximo programa!

