



Produção de Carne de Frango

elementusconsultoria.com



SUMÁRIO

Cenário Econômico.....	3
Armazenamento de carne de frango	5

Cenário Econômico



Em 2015, o Brasil superou a China na exportação de carne de frango com **aproximadamente 13.080 milhões de toneladas**. Os resultados de 2015 refletem a crescente relevância econômica desse setor, que, nos últimos 15 anos, dobrou de tamanho. Em 2016, foi o segundo produto mais exportado pelo país perdendo apenas para a exportação de soja.

Já quanto à produção em Pernambuco, é o segundo maior produtor do Norte e Nordeste, produzindo 244 mil toneladas de carne de frango em 2016, o que representa **29% do que é produzido no Nordeste e 2,6% da produção brasileira**. Pernambuco também destaca-se na produção de ovos, representando 35% da produção da região e 5,7% da produção brasileira.

Maiores Produtores Mundiais de Carne de frango (mil toneladas)			
	Ano		
	2014	2015	2016
Estados Unidos	17.299	17.966	18.365
Brasil	12.692	13.080	13.480
China	13.000	13.025	13.100
União Europeia	10.330	10.600	10.845
Índia	3.725	3.900	4.200
Rússia	3.260	3.550	3.650

Fonte: A indústria do frango no Brasil, Repórter Brasil, 2016

Cenário Econômico



Com esses números de destaque, podemos entender o papel da avicultura como uma atividade de destaque, representando pouco menos 2% do PIB de Pernambuco e cerca de 20% do produto da agropecuária do estado. Mesmo com uma certa flutuação de dados nos últimos 11 anos, o crescimento do rebanho é lento e constante.



Armazenamento de carne de frango



Com o intuito de preservar os alimentos, os homens primitivos descobriram que era interessante usar o congelamento desde o período da pré-história. Mas atualmente sabe-se que mudanças de temperatura nos diferentes estágios do processo do alimento podem ocasionar perda de qualidade.

A conservação da carne de frango por meio do congelamento pode alterá-la fisicamente e modificar seus componentes. Diante disso, o processo de congelamento da carne de frango tem três etapas que merecem a atenção, que são o congelamento propriamente dito, a estocagem e o descongelamento.

O processo de congelamento é fundamental e quase um recurso natural para impedir a proliferação de microrganismos nocivos, retardar reações químicas indesejáveis, conservar a estrutura física inalterada, permitir o transporte a regiões distantes e garantir a higiene sanitária na manipulação de alimentos.





Armazenamento de carne de frango

A estocagem deve dispor de instalações adequadas e condições para atender às necessidades dos clientes em relação às docas de recebimentos e expedição, de equipamento de movimentação e manutenção, climatização quando necessário, entre outros. Além disso, dispor de sistema de administração de armazéns adequado a cada caso, incluindo, quando necessário, sistemas de impressão e leitura de códigos de barra e de rádio frequência. Também ser capaz de realizar o controle de qualidade adequado; Executar unitização (paletização e containerização), quando necessário.

O armazenamento e o descongelamento são realizados segundo a recomendação de boas práticas de armazenamento, conhecida como FIFO, que é a sigla em inglês para “**First in, First out**” que significa que **o primeiro que entra é o primeiro que sai**.

Curiosidade!

Além de evitar a perda e o vencimento de produtos, o sistema FIFO proporciona também mais agilidade e facilidade para lidar com produtos perecíveis, controle da produção, redução de erros, lucratividade e mais facilidade para precificar.

Armazenamento de carne de frango



Outro fator importante relacionado ao armazenamento é que ele deve seguir a resolução CNNPA nº 35 da Anvisa. Diante disso, o congelamento deve ser conduzido de forma que a faixa da cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, levando em consideração o tamanho e o tipo do alimento.



Referências

[Cadeira produtiva da avicultura – cenários econômicos e estudos setoriais, SEBRAE](#)

[A indústria do frango no Brasil, André Campos](#)

[Indústria espera recuperar exportação de carne de frango e suína em 2018, sigeasfi](#)

[Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977](#)

[O que é FIFO?, toque color](#)

A Elementus Júnior Consultoria é uma empresa júnior formada por alunos de graduação dos cursos de Engenharia Química, Engenharia de Alimentos e Química Industrial da Universidade Federal de Pernambuco.

Desde 2008, a Elementus proporciona aos seus membros vivência empresarial e fomenta a cultura empreendedora. Com o apoio de professores e parceiros, a empresa oferece consultorias nas áreas de elevação da produtividade, previsibilidade da produção, inovação em produtos e qualidade de produtos, além de realizar cursos e eventos em sua área de atuação.





OBRIGADO!

elementusconsultoria.com