

### Benefícios da carne suína são conhecidos por 120 estudantes de gastronomia



A Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS), por meio do Projeto Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura (*PNDS*), e em parceria com Associação de Criadores de Suínos do DF (DFSuin) promoveu uma palestra de saudabilidade e oficina gastronômica, na Faculdade Uniceub, em Brasília. A ação teve como objetivo falar sobre os benefícios da carne suína para a saúde, além de promover o marketing do produto e levar esclarecimentos ao consumidor.

Durante a palestra, que teve como público alvo 120 universitários do curso de Gastronomia, a nutricionista Thaliane Dias abordou os temas "*Conhecendo o mundo da carne suína*" e "*Carne Suína, consumindo com mais sabor e saúde*". A palestra tratou sobre os benefícios nutricionais da carne suína, desmistificando conceitos preconceituosos herdados culturalmente e apresentou os atuais conceitos de produção, além da versatilidade de cortes e pratos que podem ser preparados com a proteína.

Segundo Thaliane Dias, o público universitário é ávido por conhecimento. "A preocupação com a realização de ações com acadêmicos ajuda a formar profissionais esclarecidos e com um

maior número de ferramentas para desenvolver projetos relacionados a carne suína, tratar pacientes com os alimentos, bem como oferecer soluções para unidades de alimentação, fomentando o agronegócio do país através da utilização desta proteína”.

A ação contou ainda com uma oficina gastronômica ministrada pelo chef André Rabelo. Na oportunidade, Rabelo preparou uma receita com filé mignon suíno. Em seguida, todos os presentes puderam degustar o prato.



Na avaliação da gestora executiva da DFSuin, Daniela Albuquerque, a ação foi efetiva. "Ficamos muito satisfeitos em levar informações atuais sobre a carne suína a esta instituição de ensino. Nossa intenção é continuar realizando ações como essa. Somente esse ano, foram quatro palestras de saudabilidade e uma oficina gastronômica. Sabemos que este público é potencial consumidor e formador de opinião, pois como profissionais poderão passar adiante esse conhecimento aos seus clientes ou pacientes", declarou.

Coordenadora nacional do PNDS, Livia Machado, enfatiza que esse é um público em potencial para o futuro do consumo da carne suína no Brasil. "É por meio desses profissionais, como nutricionais e médicos, que a informação de qualidade sobre a carne suína chegará a milhares de consumidores”.

Ainda de acordo com a coordenadora, o trabalho consiste em desmistificar os preconceitos ao redor do produto e esclarecer a evolução da carne suína nos últimos anos. "Ainda temos

muitos profissionais que desconhecem as qualidades dessa proteína na alimentação diária. Um bife de 100g de lombo suíno, por exemplo, tem em média 116kcal; o suíno melhorado tem 31% menos gordura, 14% menos calorias e taxas de colesterol, 10% menor do que há 30 anos”, completa.

*Fonte: ABCS*

*Publicado em 28/08/2015*