

# Método cria Silagem Ácida de carcaça de frango

**Aproveitamento de material biológico do frango pode minimizar impactos ambientais**



## Questão a ser solucionada

A situação atual da avicultura de corte requer cada vez mais estudos no sentido de desenvolver novos processos tecnológicos e produtivos. Uma das alternativas é o reaproveitamento das carcaças de frangos de corte mortos no processo de criação por meio do preparo de silagem ácida, com a preservação da matéria orgânica. A taxa de mortalidade dos frangos de corte pode atingir até 5% do plantel, o que representa uma quantidade significativa de resíduo biológico que poderia ser aproveitado como fonte de proteína. Essa solução é uma proposta para se minimizar os problemas ambientais gerados pelos resíduos e transformá-los em um produto que possa ser incorporado como ingrediente em rações para animais.



## Solução proposta

A proposta é utilizar o frango inteiro, a ser descartado, para o preparo da silagem ácida. A taxa de mortalidade observada nas granjas comerciais de criação de frangos de corte estimulou a hipótese de se aproveitar esse material biológico como mais um ingrediente de rações para animais monogástricos, contribuindo para melhorar ainda mais o sistema produtivo de frangos de corte e outros animais monogástricos, além de minimizar o problema ambiental causado pelo descarte das carcaças.



## Diferenciais competitivos

A transformação de resíduo em alimento é de baixo custo quando comparada com as farinhas de carne e vísceras. A metodologia empregada é simples, não precisa de grandes investimentos para a sua realização sendo facilmente realizada em pequenas propriedades. O processo de silagem ácida de frango é independente de escala, podendo ser armazenada em temperatura ambiente por 30 dias sem perder as características.



## Potencial de mercado

Segundo o Ministério da Agricultura, desde 2004 o Brasil ocupa a posição de 3º maior produtor mundial e líder nas exportações de carne de frango. Desde 2000, o Paraná é o líder da produção nacional de carne de frango, seguido do Rio Grande do Sul e São Paulo. A taxa de crescimento do setor chega a 4% ao ano, tendo seu recorde esperado para 2014, com mais de 5%. Para alcançar este patamar de produção, foi desenvolvido o sistema de produção integrada entre produtor e indústria avícola. Entretanto, no sistema até o abate, ocorrem grandes perdas por mortalidade, que em geral atinge até 5% do plantel. Isto representa uma quantidade enorme de carcaças que são descartadas, e que poderiam ser reaproveitadas, pois são muito ricas em proteínas, cálcio e fósforo.

## Oportunidades

O pedido de patente já está depositado e representa uma ótima oportunidade de transferência para cooperativas, produtores e integradoras.



UNIVERSIDADE  
ESTADUAL DE LONDRINA



## Contato

Agência de Inovação Tecnológica da UEL  
Escritório de Transferência de Tecnologia  
Telefone: (43) 3371-5812  
aintec.ett@uel.br