

CARNES ALTERNATIVAS: UMA PROPOSTA PARA MUDANÇA DE CONSUMO DE PROTEÍNA ANIMAL

Laís Kazmierczak¹
Kauani Luiza Sziminski²
Tailur Mousquer Martins³

Instituição: Escola Estadual de Ensino Médio João Przyczynski – Guarani das Missões/RS

Modalidade: Relato de pesquisa

Eixo Temático: Ciências da Natureza e suas Tecnologias

Introdução

A carne é de grande importância para o ser humano, visto que é uma das principais fonte de proteínas para o nosso corpo, apesar de poder ser substituída por outros alimentos, ela ainda assim é significativa para nós. A cada dia que passa a população global cresce cada vez mais, com isso mais bocas para alimentar, mais animais para abater e produzir, e mais desmatamentos e danos ao meio ambiente.

As carnes alternativas prometem uma sustentabilidade maior ao nosso meio ambiente, nos dando as mesmas propriedades da carne vermelha.

O artigo tem como principais objetivos trazer informações às pessoas sobre o assunto chamado carnes alternativas e questionar diferentes pessoas, se as mesmas comeriam essas carnes artificiais.

No decorrer dos resultados os objetivos irão se concretizar, mostrando as ideias aqui descritas, trazendo respostas de pessoas anônimas para análise.

Metodologia

¹ Estudante do 2º ano do ensino médio da E.E.E.M. João Przyczynski, lais-kazmierczak@educar.rs.gov.br

² Estudante do 2º ano do ensino médio da E.E.E.M. João Przyczynski, kauani-lsziminski@educar.rs.gov.br

³ Professor da Área das Ciências da Natureza da E.E.E.M João Przyczynski, tailurmartins@bol.com.br

27 de outubro de 2023 - Unijuí - Campus Ijuí



A metodologia utilizada neste artigo é a pesquisa científica, buscando dados sobre o assunto tratado, suas causas e benefícios. Durante a pesquisa foram feitas análises para resumir de forma que as pessoas possam conhecer mais sobre as carnes alternativas.

Neste estudo busca-se enfatizar o questionário feito sobre as promessas do futuro no ramo alimentício, além de apresentar o que são as carnes alternativas. As mesmas podem ajudar em toda a questão do meio ambiente além dos bichos e da saúde humana.

O questionário feito foi entregue para 72 pessoas da escola João Przyczynski de forma aleatória. Como as pessoas tem opiniões muito diferentes umas das outras e que talvez essas carnes não sejam tão adquiridas, com ênfase na de laboratório.

Resultados e Discussão

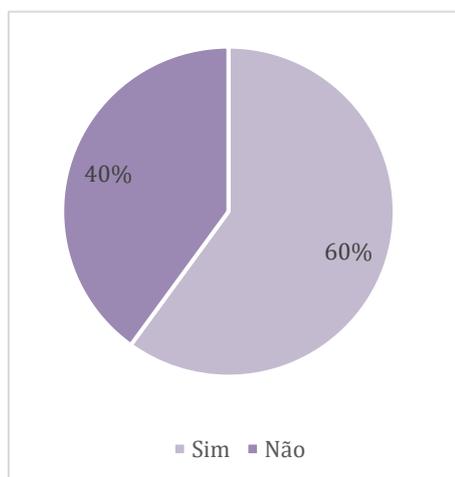
A carne de laboratório é feita a partir das células dos animais, retiradas por biópsia. Essas células entram em um biorreator e após o produto é terminado por meio de impressão 3D. Segundo cientistas essa carne teria o mesmo gosto que a carne do animal, porém a textura nem tanto assim, ela pode parecer mais como uma gelatina.

Mas apesar do gosto e da textura, ela pode ser muito benéfica para a vida humana, vida animal e a vida de toda nossa fauna e flora. A produção de carne bovina é uma das causas da liberação de gás metano que é um dos principais elementos causadores do desequilíbrio do efeito estufa que contribui para o aquecimento global, ajudando também no desmatamento de milhares de árvores para o cultivo destes animais. A água também é um recurso muito usado na produção de carne, com mais de 15.000 litros de água para fabricar apenas 1kg de carne bovina, já para a carne artificial não é estimado uma quantidade certa, mas é comprovado que se ocupa muito menos.

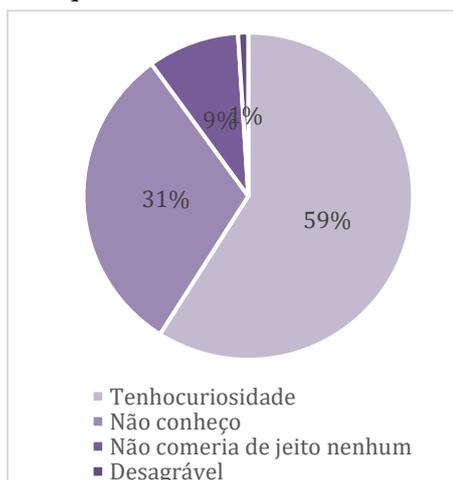
A carne de soja por sua vez, também é conhecida como proteína texturizada de soja, a mesma pode substituir a carne por conta das proteínas presentes em sua composição. Estima-se que ela deve ser consumida apenas 3 vezes por semana porque se consumida em excesso pode causar efeitos negativos. No meio ambiente ela ainda causa danos, por precisar de campos para o cultivo e também pelos agrotóxicos que são utilizados. Porém os agrotóxicos se encontram mais presentes na carne bovina. Entretanto a carne de soja pode ser saudável, ajudando a prevenir o câncer de mama e de osteoporose, além de diminuir o colesterol no sangue.

No questionário veremos o que as pessoas acham dessas carnes.

Você comeria carne de laboratório?



Por que você comeria essa carne? Ou por que você não comeria?



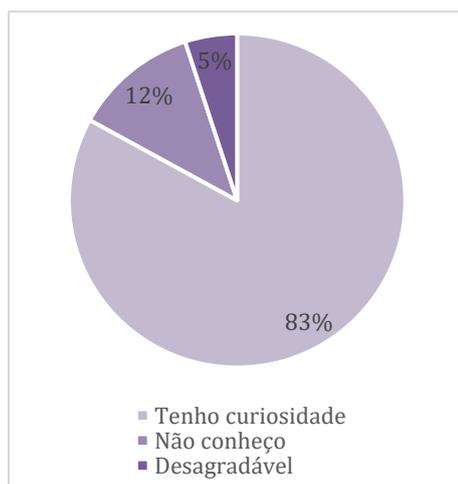
Pouco mais da metade das pessoas afirmaram que comeriam carne de laboratório, principalmente pela curiosidade de provar esse feito da ciência. Também podemos observar que uma parte não sabe o que essa carne, como ela é feita e quais seus benefícios para a vida do planeta. A falta de conhecimento sobre essa carne pode ser por ela não se comentada com tanta frequência, porem nos próximos anos ela será um assunto muito comentado. Algumas pessoas também não comeriam de jeito nenhum, normalmente por acharem estranho e nojento.

Já carne de soja visto abaixo, todavia, por ser mais conhecida é de interesse de muitos. Ainda que uma pequena quantidade colocou que não comeria, pelos fatores de não saberem o que é e também porque seria nojento, mas muitos tem curiosidade de experimentar esse derivado de soja.

Você comeria carne de soja?



Por que você comeria essa carne? Ou por que você não comeria?



Conclusão

Visto que a produção de carne bovina afeta nosso meio ambiente, conclui-se que as carnes alternativas são um jeito mais sustentável de produzir alimento que nos fornece proteínas. Elas são as promessas para o futuro. No questionário é visto como muitas pessoas não sabem o que é uma carne de laboratório ou de soja, seja por falta de mais notícias sobre o assunto ou por falta de interesse da pessoa. Mas é notável que muitas delas tem a vontade de experimentar esses alimentos. Podemos ter uma base que a geração que está vindo será mais maleável com a questão da carne de laboratório. Se ela possuir o mesmo gosto, ter as mesmas proteínas, ela será um dos auxílios para fazer do mundo um lugar melhor para o convívio humano. Espera-se que as próximas gerações sejam mais conscientes quanto aos danos causados ao meio ambiente e como o consumo das carnes alternativas ajudam na sustentabilidade do planeta.

Referências

BRANDÃO, Raquel. "Carne de laboratório: por que a JBS faz aposta milionária em carne cultivada?"; Exame Invest. Disponível em: <https://exame.com/invest/mercados/carne-de-laboratorio-por-que-a-jbs-faz-aposta-milionaria-em-proteina-cultivada/2023>. Acesso em 13 de maio, 2023.

7ª MoEduCiTec

Mostra Interativa da Produção Estudantil
em Educação Científica e Tecnológica

1ª Mostra de Extensão Unijuí

O Protagonismo Estudantil em Foco

27 de outubro de 2023 - Unijuí - Campus Ijuí



CROQUER, Gabriel. “Carne de laboratório é aposta do agro, tem Brasil na vanguarda, mas não vai estar no próximo churrasco.”; g1. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2023/04/28/carne-de-laboratorio-e-aposta-do-agro-tem-brasil-na-vanguarda-mas-nao-vai-estar-no-proximo-churrasco.ghtml> 2023. Acesso em 13 de maio, 2023.

LEGNAIOLI, Stella. “Carne de soja: conheça vantagens e desvantagens.”; eCycle. Disponível em: <https://www.ecycle.com.br/carne-de-soja/>. Acesso em 3 de junho, 2023.

MONTENEGRO, Thais. “Carne de Laboratório: o que é, como é feita e muito mais!”; VeganBusiness. Disponível em: <https://veganbusiness.com.br/carne-de-laboratorio/2022>. Acesso em 13 de maio, 2023.

TONIAL, Guilherme. “Carne de laboratório: realidade ou promessa?”; Profissão Biotec. Disponível em: <https://profissaobiotec.com.br/carne-de-laboratorio-realidade-ou-promessa/2017>. Acesso em 13 de maio, 2023.