



Evaristo de Miranda

Engenheiro Agrônomo, tem mestrado e doutorado em ecologia pela Universidade de Montpellier (França). Com centenas de trabalhos publicados no Brasil e exterior, é autor de 45 livros, incluindo Tons de Verde (português, inglês e chinês). Pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária desde 1980, participou e coordenou mais de 40 projetos de pesquisa e implantou e dirigiu três centros nacionais de pesquisa. Atualmente é chefe geral da Embrapa Territorial, em Campinas, SP.

A reciclagem animal é a base da sustentabilidade da pecuária



- O Brasil abate, por ano, cerca de 39 milhões de bovinos, 37 milhões de suínos, 3,2 milhões de ovinos e caprinos, mais 6 bilhões de frangos e produz cerca de 700 milhões de toneladas de peixes. A carne de consumo humano varia entre 50% e 60% do peso vivo desses animais.
- Antes de haver reciclagem animal, muitos dos resíduos do abate de animais eram descartados incorretamente, em rios ou aterros. Causavam problemas ambientais como poluição da água por excesso de descarga orgânica, mistura de lixo doméstico com resíduos animais apodrecidos, multiplicação de moscas e proliferação de doenças por bactérias e vírus.
- Conheça a Associação Brasileira da Reciclagem Animal (ABRA) e as indústrias responsáveis

pela transformação dos resíduos em novos produtos, inseridos no conceito de Economia Circular. Visite o link <https://abra.ind.br/>.

- O caso da pecuária bovina é emblemático. Os bois têm quatro patas. Os 39 milhões de bovinos abatidos por ano geram 156 milhões de cascos. Tudo segue para a indústria de colágeno, entre outras, graças à reciclagem desse resíduo.
- A gelatina tem propriedades gelificantes, espumantes, emulsificantes, estabilizantes, aderentes e clarificantes. É pura proteína, sem gorduras ou colesterol, com uma dezena de aminoácidos essenciais para o ser humano.
- Vísceras, sangue e ossos dão origem a farinhas e produtos utilizados na indústria de ração para a alimentação de animais de criação (aves, suínos e peixes) e, sobretudo, de pets.
- No passado, as penas de frango eram queimadas e/ou lançadas em lixões. Hoje tudo é processado e dá origem a farinhas ricas em proteínas, também usadas na alimentação animal e de pets.
- As gorduras de vísceras de aves e o óleo de peixe podem ser acrescentados às rações para melhorar o paladar para os pets. O óleo de peixe também tem antioxidantes e melhora o sistema imunológico de cães e gatos, além de fortalecer os ossos e melhorar a visão.
- Cerca de 20% do biodiesel nas bombas dos postos de abastecimento tem como matéria prima o sebo de boi e, em menor escala, a gordura de suínos. Ambos os resíduos, devidamente reciclados e purificados, ainda são empregados como base para tintas, glicerinas e sabonetes.
- Outro produto nobre da reciclagem animal é o plasma em pó. Rico em albumina e imunoglobulina, é usado na dieta de animais em fases críticas de desenvolvimento, como desmame de leitões, cães e gatos.
- São cerca de 13 milhões de resíduos de origem animal gerados por ano. Isso representa 33% da capacidade dos lixões do Brasil. O volume de coprodutos de origem animal reciclados pela indústria brasileira seria suficiente para preencher todo o espaço livre de dois estádios do Maracanã anualmente!
- Em lugar do descarte poluidor, o processo de reciclagem coloca novos produtos no mercado, com sustentabilidade. O Brasil é líder e exemplo mundial nos processos da reciclagem animal sustentáveis e limpos.