

Mérik Rocha Silva¹

Miriã Oliveira dos Santos²

Marcelo da S. Meirelles Pinheiro²

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 16/12/13. Aprovado em 22/05/2014.

¹ Zootecnista, Mestrando em Ciência Animal, UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso. Email: merikrocha@hotmail.com

² Departamento de Zootecnia, UNEMAT, Campus Universitário de Pontes e Lacerda. Email: miria_osantos@hotmail.com; marcelosmpinheiro@hotmail.com;



AGROPECUÁRIA CIENTÍFICA NO SEMIÁRIDO – ISSN

1808-6845

Artigo Científico

PERFIL DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NOS MUNICÍPIOS DE GLÓRIA D'OESTE E PORTO ESPERIDIÃO

RESUMO

Objetivou-se avaliar o consumo, a produção, a comercialização e a preferência de carne suína e seus derivados nos municípios de Glória D'Oeste e Porto Esperidião, Mato Grosso. Cinquenta pessoas foram entrevistadas em Glória D'Oeste e sessenta e cinco em Porto Esperidião. Também foi realizado um questionário para os produtores e para os supermercados de ambas as cidades. As informações coletadas foram processadas pelo programa computacional Excel. 94% dos entrevistados em Glória D'Oeste e 88% dos entrevistados em Porto Esperidião consomem carne suína, mas a frequência de consumo em ambas as cidades é baixo, devido ao preço da carne ou até mesmo pela falta de costume de consumir carne suína com maior frequência.

Palavras-chave: Comercialização, Frequência, Preferência, Produção.

PROFILE OF CONSUMPTION OF PORK IN THE MUNICIPALITIES OF GLORY D' WEST AND PORT ESPERIDIÃO

ABSTRACT

The aim of this study was to evaluate the consumption, production, marketing and preferences of pork and its derivatives in the cities of Porto and Gloria D'Oeste Spyridon, Mato Grosso. Fifty people were interviewed in Gloria D'Oeste and sixty-five Puerto Esperidião. Was also carried out a questionnaire for the producers and the supermarkets in both cities. The data were processed by the computer program Excel. 94% of respondents in Glória D'Oeste and 88% of respondents in Puerto Esperidião eat pork, but the frequency of consumption in both cities is low because the price of meat or even the lack of habit of consuming pork with more often.

Keywords: Commercialization, Frequency, Preferably, Production.

INTRODUÇÃO

O consumo mundial de carne suína vem aumentando ao longo dos anos e segundo Dill et al. (2009), a carne suína é a mais consumida, seguida da carne de frango e da bovina. De acordo com o Anuário da Pecuária Brasileira – Anualpec (2010), os países que mais consomem essa carne são a China, ocupando o primeiro lugar no ranking, seguido da União Européia em segundo, os Estados Unidos em terceiro, a Rússia em quarto, o Brasil ocupando a quinta posição e o Japão a sexta.

O consumo *per capita* de carne suína dos brasileiros é pequeno quando comparado á outros países, entretanto, aos poucos essa situação vem sendo mudada. Uma prova disso, conforme a Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína – Abipecs (2010), foi o aumento do consumo *per capita* de carne suína em 2009 e 2010, com grandes expectativas de que esse quadro não mude muito em 2011, isso devido à queda nas exportações de carne suína em 2010.

Já em relação à produção mundial de carne suína, o Brasil é o quarto maior produtor, ficando atrás apenas da China que é a maior produtora, da União Européia que é a segunda, e os Estados Unidos, o terceiro maior produtor (ABIPECS, 2011a). Apesar dos prejuízos causados pela crise financeira mundial em 2008, a suinocultura brasileira cresceu em 2009, cerca de 5,42%, ou seja, em 2008 o Brasil produziu cerca de 3,02 milhões de toneladas de carne suína, em 2009, 3,19 milhões de toneladas, (ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010) e em 2010 cerca de 3,24 milhões de tonelada, representando um crescimento de 1,5% (SUINOCULTURA, 2011).

O Brasil possui o quarto maior rebanho mundial de suínos, sendo a China, a União Européia e os Estados Unidos a possuírem os três primeiros maiores rebanho de suínos (ANUALPEC, 2010). Os estados brasileiros que possuem maiores rebanhos são: Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso em ordem decrescente. Agora, quando se fala nos estados brasileiros que mais produzem a carne suína e que possuem a maior oferta de suínos para abate – produção industrial - essa ordem de colocação permanece quase a mesma, mudando apenas a quinta e a sexta posição, onde o Mato Grosso passa a ocupar a quinta posição e São Paulo a sexta (ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010).

Atualmente, o setor da suinocultura, assim como da avicultura, vem passando por mudanças, onde os grandes pólos têm mudado de endereço, ou seja, tem migrado das regiões Sul e Sudeste, passando a se instalar em regiões como o Centro-Oeste e o Nordeste. O motivo dessa mudança, segundo o Anuário Brasileiro de Aves e Suínos

(2010), é a concentração da produção de grãos nessas regiões, especificamente de milho e de soja, que são os principais ingredientes das rações desses animais, fazendo com que os custos com a alimentação sejam reduzidos e consequentemente os custos de produção também.

Outro motivo, segundo Silveira (2011), é a impossibilidade de aumento da produção dos tradicionais e consolidados pólos, onde a maior parte de suas produções são exportadas, e a quantidade que fica não é suficiente para atender a demanda. E é nesse momento que os estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Minas Gerais entram para atender e suprir o crescente mercado interno por carne suína e principalmente por seus derivados.

Objetivou se nesse trabalho avaliar como é consumo de carne suína e seus derivados, bem como é a produção, comercialização e preferência dessa carne nos municípios de Glória D'Oeste e Porto Esperidião.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada nas cidades de Glória D'Oeste e Porto Esperidião entre os dias 10 á 13 de outubro de 2010, sendo que nos dias 10 á 12 em Glória D'Oeste e nos dias 12 e 13 em Porto Esperidião.

Glória D'Oeste está localizada no estado de Mato Grosso entre os municípios de Porto Esperidião, Mirassol D'Oeste, São José dos Quatro Marcos e Cáceres. Com uma área de 853,848 Km², possui cerca de 3.135 habitantes, sendo que 68,48% dessa população, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (BRASIL, 2010), residem na área urbana, e os demais, 31,52%, são residentes na área rural. O município possui apenas um supermercado com açougue e não possui nenhuma indústria, como laticínios e frigoríficos ou abatedouros legalizados, e o leite, assim como os bovinos produzidos na cidade são mandados para as cidades vizinhas que possuem como São José dos Quatro Marcos e Mirassol D'Oeste.

Já Porto Esperidião, possui 5.808,173 Km² de área territorial, 11.031 habitantes e está situado entre as cidades de Pontes e Lacerda e Glória D'Oeste. Da população pertencente a Porto Esperidião, 38,1% residem na área urbana e 61,9% residem na área rural (BRASIL, 2010). A cidade possui três supermercados com açougue, não possui frigorífico ou abatedouro legalizado, mas possui um laticínio de médio porte que recebe parte do leite que é produzido naquela região, e assim como acontece em Glória D'Oeste, a produção de bovinos e o restante do leite produzido na cidade são transportados para as cidades vizinhas, Mirassol D'Oeste, Araputanga.

Foi aplicado um questionário padrão a todos os entrevistados para saber o perfil dos consumidores

(Apêndice A). Em Glória D'Oeste 50 pessoas foram entrevistadas, já em Porto Esperidião foram entrevistadas 65 pessoas,

Aos supermercados foi aplicado um questionário (Apêndice B), para saber, entre outros, a quantidade de carne suína e seus derivados comprados pelos supermercados, como é feito o transporte até o supermercado, como a mesma é entregue e os cortes mais comercializados.

Também foi aplicado um questionário aos produtores (Apêndice C), para conhecer os sistemas de produção, assim como a alimentação fornecida e a quantidade de suínos existente na propriedade. As informações coletadas foram analisadas no programa computacional Excel.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

CONSUMO

Dos entrevistados da cidade de Porto Esperidião, 88% consomem carne suína, enquanto que 12% não consomem. Já em Glória D'Oeste, 94% consomem carne suína e 6% não consomem. Resultados semelhantes foram encontrados por Santos (2009) no município de Pontes e Lacerda, onde 88,57% dos entrevistados consomem esse tipo de carne e 11,42% não consome.

Quando questionados sobre os motivos de consumirem carne suína, 100% dos entrevistados em Porto Esperidião responderam que consomem pelo sabor. Em Glória D'Oeste, 98% responderam que consomem pelo sabor e 2% pelo costume e cultura (Figura 1). Já os motivos dados pelos entrevistados que não consomem a carne foram saúde (50%) e religião (50%), em Porto Esperidião e em Glória D'Oeste foram saúde (33%) e sabor (67%).

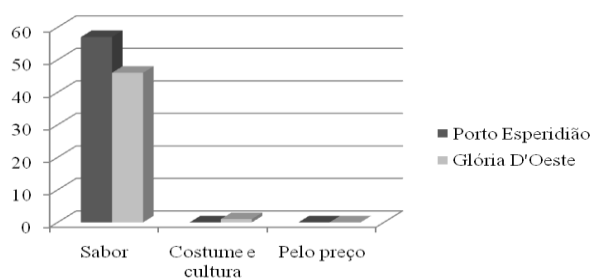


Figura 1. Motivos por consumirem carne suína.

Quando perguntado como preferem a carne, se *in natura* ou na forma de subprodutos, 14% dos consumidores entrevistados em Porto Esperidião preferem consumir a carne *in natura*, 47% *in natura* subprodutos frescos e defumados, 4% *in natura* e defumados, 3% *in*

natura e subprodutos frescos. 12% *in natura*, subprodutos e embutidos, 16% *in natura*, embutidos e defumados e 4% *in natura* e embutidos (Figura 2).

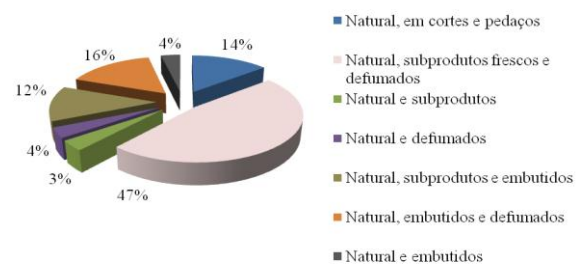


Figura 2. Como os consumidores de Porto Esperidião preferem consumir carne suína

No entanto, em Glória D'Oeste, 41% dos entrevistados preferem consumir carne *in natura*, 34% *in natura*, subprodutos frescos e defumados, 11% *in natura*, e subprodutos frescos, 6% *in natura* e defumados, 2% *in natura*, subprodutos e embutidos, 4% *in natura*, defumados e miúdos e 2% *in natura*, embutidos e defumados (Figura 3).

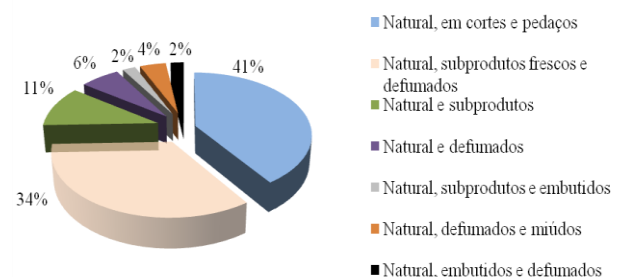


Figura 3. Como os consumidores de Glória D'Oeste preferem consumir carne suína.

A frequência do consumo da carne suína é variada, sendo que a maior parte dos entrevistados que a consomem em Glória D'Oeste, 52% dos entrevistados responderam que consomem carne suína às vezes, 20% consomem pelo menos uma vez na semana e 22% responderam que consomem mais de uma vez por semana (Figura 4).

Em Porto Esperidião, assim como em Glória D'Oeste, a maior parte dos entrevistados, 62%, responderam que consomem às vezes, e 11% responderam que consomem uma vez por semana e 15% consomem mais de uma vez por semana (Figura 5). Resultados semelhantes aos encontrados por Santos (2009) em Pontes e Lacerda, onde 76,34% dos entrevistados consomem carne suína às vezes, 11,82% consomem pelo menos uma vez por semana e 7,52% consomem mais de uma vez por semana. Já 1,07% dos entrevistados consomem carne suína em festas, churrascos ou em eventos de família e 3,22% consomem

raramente ou consomem apenas para diversificar a alimentação.

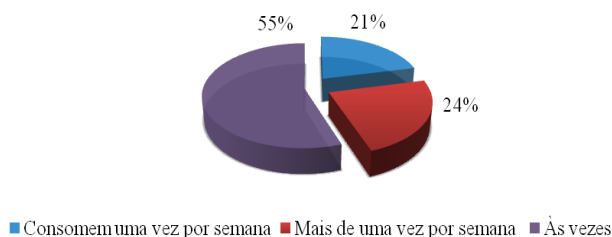


Figura 4. Frequência do consumo de carne suína em Glória D'Oeste

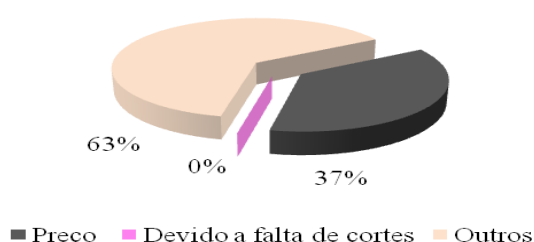


Figura 5. Frequência do consumo de carne suína em Porto Esperidião

Os consumidores de Glória D'Oeste responderam que não consomem carne suína com mais frequência devido à falta de cortes no supermercado (4%), pelo preço (4%) e outros motivos, como para diversificar a alimentação ou para não enjoar foram citados por 92% dos entrevistados (Figura 6). Resultados diferentes foram observados por Santos (2009) em Pontes e Lacerda, onde 32,22% dos entrevistados não consomem carne suína com maior frequência devido ao preço, 2,22% pela falta de diversificação dos tipos de cortes, 4,44% pela falta de praticidade, que seria os cortes disponibilizados em bandejas e 61,11% devido a outros motivos, tais como, por acharem a carne enjoativa ou gordurosa, comprovando assim, que o preço não é o responsável pela baixa frequência do consumo da carne.

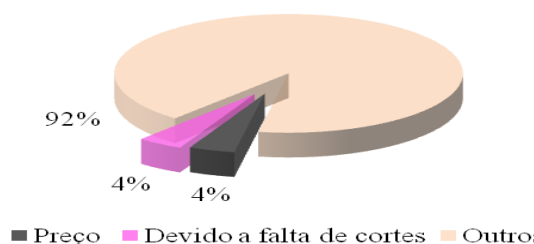


Figura 6: Motivos por não consumirem carne suína com mais frequência em Glória D'Oeste

Sobre a preferência do tipo de carne a ser consumida, Santos (2009), concluiu que os consumidores de Pontes e Lacerda têm como a primeira escolha a carne bovina, (40,95%), a suína como a segunda (21,90%), a de peixes como terceira (20,95%) e a de aves como quarta escolha (16,19%).

Essa ordem de preferência não varia muito nas cidades de Glória D'Oeste e Porto Esperidião. Sendo que em Glória D'Oeste, a carne bovina foi a carne escolhida como primeira opção (46%), a suína como a segunda (42%), a de aves como terceira (8%) e a de peixes como a quarta (4%) pelos consumidores entrevistados (Figura 7).

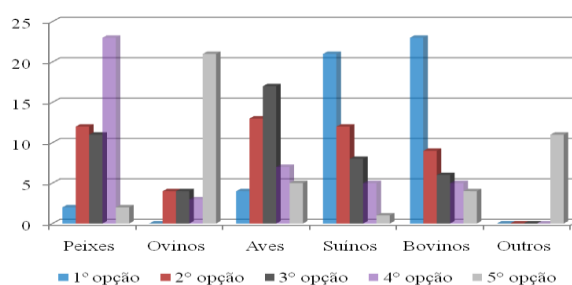


Figura 7: Tipo de carne preferida pelos consumidores de Glória D'Oeste.

Em Porto Esperidião, a carne bovina também foi a carne escolhida como primeira opção (51%), a suína como a segunda (25%), a de aves como terceira (17%), a de peixes como a quarta (6%) e a de ovinos como quinta opção (1%) pelos consumidores entrevistados (Figura 8). No que se diz respeito a quantidade comprada, 46% dos entrevistados em Porto Esperidião compram mais de 1 kg de carne suína e 24% geralmente compram mais de 2 kg (Figura 9).

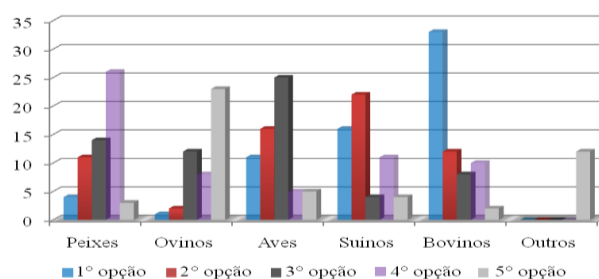


Figura 8: Tipo de carne preferida pelos consumidores de Porto Esperidião.

Já em Glória D'Oeste ao contrário do que observado em Porto Esperidião, a maior parte dos entrevistados, 53,19%, geralmente compram mais de 2 kg de carne suína e apenas 12,77% dos entrevistados compram mais de 1 kg de carne. Entretanto 25,53% responderam outros, o que significa

que esses consumidores produzem a carne ou compram animais inteiros (Figura 10).

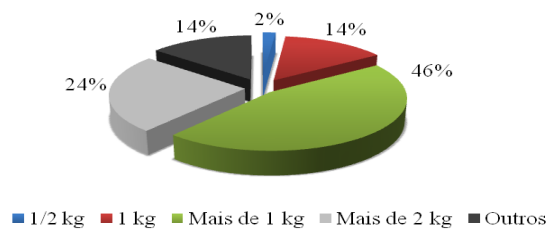


Figura 9: Quantidade de carne comprada pelos consumidores de Porto Esperidião

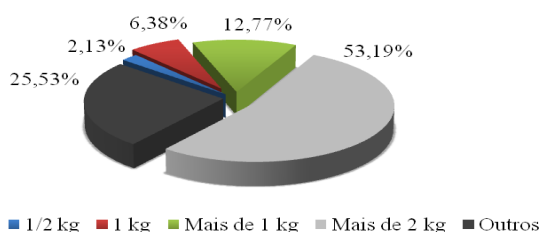


Figura 10: Quantidade de carne comprada pelos consumidores de Glória D'Oeste

Já os cortes que os consumidores costumam a comprar são bisteca, costela e lombo (53%), e pernil e bisteca (29%), em Porto Esperidião. Em Glória D'Oeste, a maior parte dos entrevistados costuma comprar pernil e bisteca (71%) (Figura 11). Em Pontes e Lacerda, de acordo com Santos (2009), 51,76% dos entrevistados geralmente compram pernil e lombo, 30,58% costela, 11,76% bisteca, e 1,17% compram costela e o suan, bisteca e costelinha e costela juntamente com a paleta.

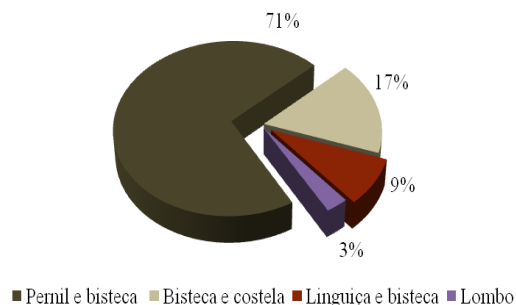


Figura 11: Cortes comprados pelos consumidores de carne suína em Glória D'Oeste

Quanto à procedência da carne a ser consumida, 70% dos entrevistados em Porto Esperidião não procuram ou nunca procuraram saber de onde vem essa carne, 18%

procuraram saber a procedência da carne e o restante apenas de vez em quando. Já 53% dos entrevistados em Glória D'Oeste, não procuram ou nunca procuraram saber de onde vem a carne, 31% procuram saber a procedência da carne antes de comprar e o restante apenas de vez em quando (Figura 12). Isso ocorre devido ao fato dos consumidores acreditarem que a carne que está sendo adquirida é da região.

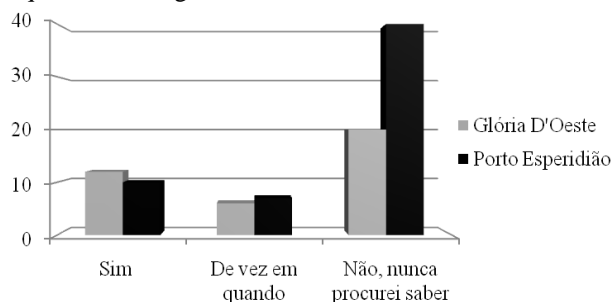


Figura 12: Quantos consumidores procuram saber a procedência da carne.

Supermercados

Em relação aos supermercados, o existente em Glória D'Oeste comercializa os cortes: bisteca, costelinha, pernil, toucinho, fabrica linguiça mista e comercializa em média 115 kg de linguiça pura suína e 100 kg de linguiça mista, por semana.

Já os supermercados de Porto Esperidião comercializam bisteca, pernil, suã, paleta, costelinha, e cada supermercado vendem em média, por semana, 22,5 kg de linguiça pura suína e 41,66 kg de linguiça mista.

Produção

Quanto aos animais produzidos para fornecerem carne para essas cidades, são em sua maioria mestiços (80%), e uma pequena parte rústicos (20%). Já o sistema de criação desses animais 60% é extensivo e 20% semi-extensivo (Figura 13). O manejo sanitário básico, como vacinação e vermifugação, é realizado em 80% das propriedades.

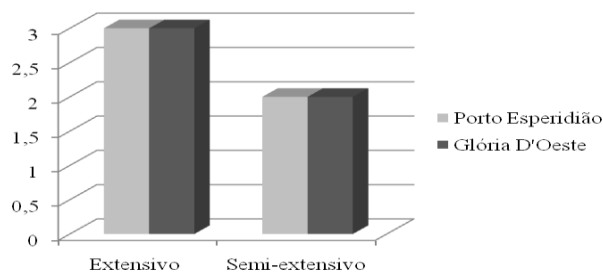


Figura 13: Sistemas de criação

ALIMENTAÇÃO ANIMAL

A alimentação utilizada em 43% das propriedades visitadas é milho triturado, 29% utilizam alimentação alternativa, 28% fornecem milho em espigas e em nenhuma das propriedades fornecem ração balanceada para os animais (Figura 14). Alguns consumidores comentaram que se os animais forem alimentados com soro de leite, os mesmos não consomem essa carne, isso porque a carne fica com gosto e cheiro muito forte, e a maioria (88,5%) preferem consumir o suíno caipira e não os produzidos em granja, e isso está relacionado diretamente com a alimentação, com a nutrição desses animais, pois ela influencia diretamente no sabor e também no odor da carne.

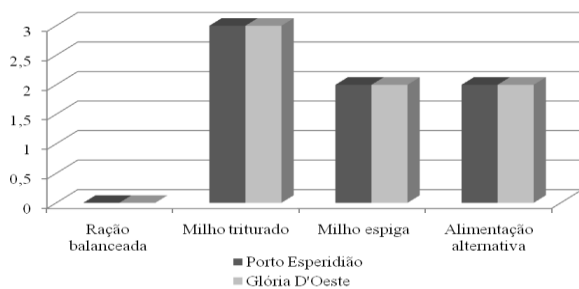


Figura 14: Alimentos fornecidos aos suínos

CONCLUSÕES

O percentual de pessoas que consomem carne suína em Glória D'Oeste e Porto Esperião é relativamente alto, 94% e 88%, respectivamente. No entanto, a frequência do consumo dessa carne em ambas as cidades é muito baixo, e isso se deve, em parte, pelas condições impostas pelo mercado, ora pela falta da carne ou cortes no momento da procura do consumidor, ora pelo preço elevado, que faz com que muitos em algum momento deixem de comprar carne suína para comprar uma mais barata.

Outro fator responsável pelo baixo consumo de carne suína é o próprio consumidor, que muitas vezes acredita que essa carne não é muito saudável, que é rançosa e que faz mal para saúde, ou até mesmo pela falta do costume de consumo.

A maior parte dos animais produzidos para o abate são animais mestiços, sem um padrão racial definido, que faz com que o rendimento de carcaça e a produção de carne sejam baixos. Os sistemas de criação, em sua maioria, são extensivos e a alimentação desbalanceada, o que favorece a produção de animais tardios e tipo banha.

A utilização de animais melhorados para a produção de carne, manejo sanitário, alimentação adequada e a tecnificação dos sistemas de produção também se faz necessário para que a produção e, principalmente, o consumo *per capita* de carne suína seja aumentado significativamente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIPECS – Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Embarque de carne suína cai, mas o consumo interno avança**. 2010. Disponível em: <<http://www.abipecs.org.br/news/264/135/embarque-de-carne-suina-cai-mas-consumo-interno-avanca.html>> Acesso em: 22 abr. 2011.

ABIPECS – Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Produção mundial de carne suína**. 2011a. Disponível em: <<http://www.abipecs.org.br/pt/estatisticas/mundial/producao-2.html>> Acesso em: 22 abr. 2011.

ABIPECS – Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Consumo mundial de carne suína**. 2011b. Disponível em: <<http://www.abipecs.org.br/index.php?page=consumo-2>> Acesso em: 27 mai. 2011.

ABIPECS – Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Relatório 2010**. 2011c. Disponível em: <http://www.abipecs.org.br/uploads/relatorios/relatorios-associados/ABIPECS_relatorio_2010_pt.pdf> Acesso em: 30 mai. 2011.

ANUALPEC – **Anuário da Pecuária Brasileira 2010**. São Paulo: FNP Consultoria e Comércio. 2010. p. 257-271.

ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS 2009. Santa Cruz do Sul: Gazeta, 2009. p. 06-07.

ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS 2010. Santa Cruz do Sul: Gazeta, 2010. p. 23-39.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS – ABCS. Disponível em: <<http://www.aps.org.br/component/content/article/1-timas/2281-consumo-per-capita-de-carne-suina-no-brasil-deve-atingir-145-quilos-em-2011.html>> Acesso em: 27 abr. 2011.

BARRETO, G. B. **Curso de suinocultura**. 5. ed. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1973. 295 p.

BRASIL. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>> Acesso em: 29 abr. 2011.

DILL, M. D. et al. Cadeia produtiva da carne suína. In: CONGRESSO SOBRE SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 48, 2009, Campo Grande. **Anais...** Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010, p.1-18. Disponível em:

- <<http://www.sober.org.br/palestra/15/312.pdf>> Acesso em: 22 abr. 2011.
- FAEG - [Federação da Agricultura do Estado de Goiás](#). **Consumo de carne suína no país sobe 1,5 quilo**. 2011. Disponível em: <http://www.agrolink.com.br/agrolinkfito/noticia/consumo-de-carne-suina-no-pais-sobe-1-5-quilo_125725.html> Acesso em: 30 mai. 2011.
- FÁVERO, J. A., et al. A raça de suínos Moura como alternativa para a produção agroecológica de carne. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Canoinhas, v.2, n.1, p. 1662-1665, fev. 2007.
- GOMES, G. S. **Sistemas de produção de suínos e o impacto da criação ao ar livre**. 2011. 75 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Veterinárias), Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.
- GRIGOLETTO, L. **Gestão na Suinocultura objetivando resultado econômico**. Cuiabá, 2008. Disponível em: <http://www.suinos.com.br/pdf/palestra_acrismat2009_3.pdf> Acesso em: 22 abr. 2011.
- KUNZ, A. et al. **Produção de suínos**. 2003. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Suinos/SPSuinos/nutricao.html>> Acesso em: 04 jun. 2011.
- LUDKE, J. V.; BORTOL, T. M.; SCHEURMANN, G. N. Manejo da alimentação. In: SOBESTIANSKY, J. et al. **Suinocultura intensiva**. Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: Embrapa, 1998. p. 65-88.
- MENEZES, F. A. B. de.; MACÊDO, F. A. R.; EVANGELISTA, J. N. B. **Produtor de suínos**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2003. 96 p.
- NICOLAIEWSKY, S. et al. Sistemas de produção de suínos. In: SOBESTIANSKY, J. et al. **Suinocultura intensiva**. Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: Embrapa, 1998. p. 11-26.
- PINTO, A. **Dica carne suína**. 2007. Disponível em: <<http://apcesicarnes7.blogspot.com/2007/10/dica-carne-suina.html>> Acesso em: 27 mai. 2011.
- RIBEIRO, A. M. L.; HENN, J. D.; SILVA, G. L. Alimentos alternativos para suínos em crescimento e terminação. **Acta Scientiae Veterinariae**, Porto Alegre, v.38, supl: 1, p. 61-71, 2010.
- PINHEIRO, M. S. M. et al. Levantamento do perfil da suinocultura no município de Pontes e Lacerda – MT. In: CONGRESSO SOBRE SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 47, 2009, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: Universidade do Estado de Mato Grosso, 2009, p.1-21. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/13/298.pdf>> Acesso em: 31 mai. 2011.
- SANTOS, L. S. **Análise comparativa do consumo da carne suína dos municípios de Pontes e Lacerda - MT e Diamantino – MT**. 2009. 41 p. Monografia (Graduação em Zootecnia), Universidade do Estado de Mato Grosso. Pontes e Lacerda, 2009.
- SARCINELLI, M. F.; VENTURINI, K. S.; SILVA, L. C. da. **Produção de suínos tipo carne**. Boletim técnico. Espírito Santo: Universidade Federal do Espírito Santo, 2007. 14 p.
- SILVEIRA, L. **Produção de suínos no Centro-Oeste brasileiro ganha força**. São Paulo, 2011. Disponível em: <<http://www.sindicarne.com.br/content/view/1733/16/>> Acesso em: 23 abr. 2011.
- SOBESTIANSKY, J. et al. Limpeza e desinfecção. In: _____. **Suinocultura intensiva**. Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: Embrapa produção de informação, 1998. p. 111-134.
- SONCINI, R. A.; MADUREIRA JUNIOR, S. E. Monitorias sanitárias. In: SOBESTIANSKY, J. et al. **Suinocultura intensiva**. Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: Embrapa produção de informação, 1998. p. 91-110.
- SUINOCULTURA comemora aumento no consumo e prevê um bom 2011. **Folha Rural**. 2011. Disponível em: <<http://www.folharural.net/blog/2011/01/21/suinocultura-comemora-aumento-no-consumo-e-preve-um-bom-2011/>> Acesso em: 22 abr. 2011.
- TALAMONE, R. S. **Carne suína é a menos presente no prato do brasileiro**. 2011. Disponível em: <<http://www.usp.br/agen/?p=56851>> Acesso em: 30 mai. 2011.