



### Criação comercial de patos

**Jayne Nascimento de Souza<sup>2\*</sup>, Daiane de Oliveira Grieser<sup>1</sup>, Maria Tereza Frageri Paulino<sup>2</sup>, Karina Milene Maia<sup>2</sup>, Amanda Gouveia Déo<sup>2</sup>, Daiane Diniz Ferreira<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Professora do departamento de zootecnia, DZO/UEM, Maringá – PR.

<sup>2</sup>Estudantes de Zootecnia, DZO/ UEM, Maringá – PR. \*jaynesouzaa@outlook.com

**Resumo:** Os patos são considerados aves palmípede, ou seja, os dedos dos pés são unidos por uma membrana, é uma ave considerada de fácil e baixo custo de criação se comparados com a criação de frangos de corte e galinhas poedeiras, onde a principal exigência para a criação é que não falta água, pois sem a mesma a possibilidade de que a criação não seja bem sucedida é alta. Os patos podem ser criados no sistema de criação extensivo, semi-intensivo e intensivo, onde o semi-intensivo é o mais recomendado para o início da atividade. Uma das iguarias gastronômicas realizadas através do pato e conhecida mundialmente é o foie gras, no qual é considerado um prato típico francês e que dividem opiniões em relação ao bem-estar das aves e ao seu consumo em todo o mundo. No Brasil a criação comercial de patos está praticamente toda voltada para a exportação, localizada em sua maior parte na região Sul, mais precisamente no estado de Santa Catarina, sendo que o Oriente Médio está em primeiro lugar no ranking de destino da produção brasileira.

Palavras-chave: aves, exportação, foie gras, sistemas de produção

### Commercial creation of ducks

**Abstract:** Ducks are considered webbed birds, that is, the toes are joined by a membrane, it is considered a bird of easy and low cost of creation compared to the raising of broilers and laying hens, where the main requirement for Creation is that there is no lack of water, because without it the possibility that the creation is not successful is high. Ducks can be bred in the extensive, semi-intensive and intensive breeding system, where the semi-intensive is the most recommended for the beginning of the activity. One of the gastronomic delicacies made through the duck and known worldwide is Foie gras, in which it is considered a typical French dish and that share opinions on the welfare of the birds and their consumption around the world. In Brazil, commercial duck breeding is almost entirely export-oriented, mostly located in the southern region, more precisely in the state of Santa Catarina, with the Middle East ranking first in the destination of Brazilian production.

Keywords: birds, export, foie gras, production systems

### Introdução

Considerados como animais palmípedes, ou seja, possuem os dedos dos pés unidos por uma membrana (Fabichak, 1999), os patos são animais resistentes às doenças e de fácil criação, apresentando um custo de produção mais baixo quando comparados com os frangos de corte e galinhas poedeiras (Fabichak, 1999; Meulen & Dikken, 2003). De acordo com Fabichack (1999), uma criação para subsistência pode iniciar com duas fêmeas e um macho,



no qual é denominado de terno, e/ou optar de início pela compra de patinhos que estejam entre 7 a 30 dias de idade.

A criação de patos pode ser julgada como uma criação que precisa de poucos recursos, desde que tenha água de qualidade de bebida e para banhos, podendo ser utilizada para isso lagoas. Quando não há água disponível, devem ser construídos tanques, pois apesar de poder realizar a criação sem a obtenção de lagos e tanques essa prática estaria contradizendo com a natureza da mesma (Fabichak, 1999). Para Seymour (1981), é considerado contrassenso e desumano para os patos que já possuem o óleo sobre as penas dizer que não precisam de água, já que é indispensável que possuam água, pois além de ir contra sua natureza, os patos precisam da mesma para expressarem seu comportamento natural, além de que a água em que os patos nadam precisa estar sempre limpa, pois muitos ovos são chocados na água ou sobre as margens, e se a água estiver suja pode ocorrer contaminação dos ovos, devido a casca porosa, apresentando risco para o consumo humano.

Há vários sistemas de criação de patos, como o extensivo no qual os patos ficam soltos, o semi-intensivo que permite que os patos tenham acesso a piquetes, e o intensivo em que os patos são criados confinados. Dentre esses três tipos de sistemas de criação, é recomendável se iniciar com o sistema de semi-intensivo (semi-encerramento), onde poderá ter um controle maior dos índices zootécnicos e a atividade é mais lucrativa do que no sistema extensivo, por se fazer uso de mais tecnologias. Já o sistema semi-intensivo, exige maior investimento, instalações adequadas, podendo ocasionar prejuízos financeiros rápidos e elevados, caso não se tenha um bom planejamento da atividade. No Brasil já se tem o modelo de exploração integrado com patos no sistema intensivo em Santa Catarina. Existe também a possibilidade de trabalhar com o sistema de integração lavoura-pecuária, combinando por exemplo, a criação de patos com a produção de arroz, onde os mesmos irão se alimentar dos caracóis, insetos, larvas e ervas daninhas que se encontram dentro da plantação, ajudando assim no combate das pragas, porém caso o produtor utilize pesticidas na plantação não é recomendado a utilização de patos no sistema. Também pode ser combinado patos com a piscicultura, onde ocorrerá beneficiamento mútuo, sendo que os patos irão crescer mais rapidamente, e os peixes irão ganhar um aumento na alimentação através das excretas dos patos que servem como fertilizantes nos tanques (Meulen & Dikken, 2003).

### **Desenvolvimento**

A criação de patos é voltada para a produção de carne e ovos, tanto para a comercialização quanto para o autoconsumo. Estima-se que existam cerca de 700 milhões de patos no mundo, onde 500 milhões se encontra na Ásia, os outros 200 milhões na África e na América Latina (Meulen & Dikken, 2003).

No Brasil, a criação comercial de patos é voltada a sua maior parte para a exportação, pois o consumo da carne de pato entre os brasileiros é de apenas 13 g por habitante ao ano, em contrapartida, por exemplo, na China se tem um consumo anual de 1,5 kg por habitante e na Europa chega á 1 kg por habitante/ano. Há também um grande consumo da carne de pato nos Estados Unidos e em países como Egito e Arábia Saudita (Avicultura Industrial, 2005). Tanto a carne como os ovos de pato possuem sabor diferenciado quando comparado com a carne de frangos de corte e ovos de galinhas, além de que também a carne de pato possui coloração vermelha, rica em ferro,



totalmente diferente dos frangos (Meulen & Dikken, 2003), cujo fator pode ter contribuído para não ter se tornado popular entre os consumidores brasileiros.

No Brasil, a maior parte da produção está concentrada na região Sul, especificamente no estado de Santa Catarina, que detém a maior parte da criação de outras espécies de aves, incluindo patos, onde a mesma representa 97,2% das exportações da carne de patos, sendo que o restante se divide em 0,9% no estado no Rio Grande do Sul, 0,3% no estado do Paraná, 1,4% no estado de São Paulo e 0,3% no estado do Rio de Janeiro. Dentre os destinos das exportações brasileiras da carne de patos e outras aves estão em 1º lugar para o Oriente Médio (Arábia Saudita, Catar, Kuwait, Emirados Árabes e Líbano), em 2º lugar para a Ásia (Singapura, Hong Kong, Japão e Maldivas), em 3º lugar para a América (Bolívia, Estados Unidos e Peru), em 4º lugar para a África (Angola e Libéria) e 5º e último lugar para a União Europeia (Reino Unido). Em relação à maneira de como a ave é exportada como produto, 91% é de forma inteira, 7% são em cortes e 2% como produtos industrializados (ABPA, 2016).

Apesar dos patos serem criados com a finalidade de produção de carne e ovos, há também subprodutos que podem ser comercializados através da criação dos mesmos, como por exemplo, suas penas para confecções de travesseiros, a gordura do fígado para utilizar em receitas culinárias como patês (Meulen & Dikken, 2003) isto é, o polêmico foie gras, nome em francês que significa fígado gordo, sendo que é uma iguaria típica da França, onde é servido um patê gorduroso aos clientes feitos através do fígado dilatado de patos, ou também gansos e marrecos. Para que ocorra esse hiperdesenvolvimento do fígado, as aves são criadas em gaiolas, submetidas a uma alimentação forçada, com isso o fígado da ave adquire certo amargor e chega a crescer até 12 vezes mais que o seu tamanho normal, onde a gordura passa a corresponder 65% do seu peso corporal e o fígado se torna uma massa macia, semissólida e de coloração amarelo pálido. A alimentação forçada é considerada uma forma de maus tratos, onde acaba gerando protestos de grupos de ecologistas no mundo todo, o que já resultou na proibição desta prática em alguns países (Alemanha, Itália, Israel e Grã-Bretanha) (Camarapoa, 2017). Porém os produtores que criam patos para a realização do foie gras rebatem as críticas dizendo que a gavagem (a alimentação forçada) é realizada de forma adequada, através de funis e sem utilizar pressão, onde afirmam que não é considerada uma prática cruel, pois alegam que essas aves já são acostumadas a comer em excesso no inverno para conseguirem enfrentar o frio intenso (Vieira, 2013).

Dentre os pratos apreciados pelos franceses e que não são bem aceitos pelos brasileiros estão em primeiro lugar com 79% o foie gras, em segundo lugar com 32% está o stake tartare, em terceiro lugar com 12% o gratin dauphinois e em quarto lugar com 7% o fondues (Pereira et al., 2016).

### **Conclusões**

Apesar da criação comercial de patos possuir um custo de criação inferior se comparado com a criação de frangos de corte e galinhas poedeiras, esta atividade não abrange todo o território brasileiro, e mesmo o que é aqui produzido, quase que sua totalidade é exportada. Com isso, podemos perceber que o consumo da carne e ovos de patos são extremamente baixas pela população brasileira, apresentando preço maior comparado com a carne de frango, difícil de serem encontrados em supermercados menores e em restaurantes



que não sejam de alto padrão, com isso alguns dos motivos para o baixo consumo seja devido ao valor do produto para compra em redes comerciais e também por motivos culturais, onde os patos são vistos por muitos brasileiros como aves ornamentais.

#### Literatura citada

- ABPA - Associação Brasileira de Protéina Animal. 2016. **Exportações brasileiras da carne de patos.** Disponível em: <[http://abpa-br.com.br/storage/files/3678c\\_final\\_abpa\\_relatorio\\_anual\\_2016\\_portugues\\_web\\_reduzi\\_do.pdf](http://abpa-br.com.br/storage/files/3678c_final_abpa_relatorio_anual_2016_portugues_web_reduzi_do.pdf)> Acessado em: Ago. 15, 2017.
- Avicultura Industrial. 2005. **Industrialização de patos e marrecos.** Disponível em: <<https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/industrializacao-de-patos-e-marrecos/20051206-112105-1545>> Acessado em: Ago. 15, 2017.
- Camarapoa. 2017. **Projeto proíbe foie gras e artigos com pele de animais em Porto Alegre.** Disponível em: <<https://www.camarapoa.rs.gov.br/noticias/projeto-proibe-foie-gras-e-artigos-com-pele-de-animais-em-porto-alegre>> Acessado em: Ago. 15, 2017.
- Fabichak, I. 1999. Introdução e Patos. p. 7-11. Em: **Criação doméstica de patos, marrecos e perus.** Ed. Nobel.
- Meulen, J. S. e Dikken, G. 2003. Introdução, Raças e Reprodução, Sistemas de criação de patos. p. 3-41. Em: **Criação de patos nas regiões tropicais.** Ed. Fundação Agromisa.
- Pereira, C. C.; Melo, C. L. e Pereira, L. M. 2016. **Termos franceses utilizados na gastronomia brasileira.** Em: III Congresso de Ensino, Pesquisa e Extensão da UEG. p.4
- Seymour, J. 1981. Patos. p. 128-129. Em: **O livro da auto-suficiência.** Ed. Perspectivas & Realidades.
- Vieira, W. 2013. **Foie gras na berlinda.** Disponível em: <<https://www.cartacapital.com.br/revista/768/foie-gras-na-berlinda-2575.html>> Acessado em: Ago. 15, 2017.