

HOT TOPIC

Subprodutos



Em foco

Os subprodutos são ingredientes nutritivos, mas os tutores podem equivocadamente entender que os alimentos para pets que contêm subprodutos são de baixa qualidade.

O Purina Institute fornece os dados científicos para apoiar suas conversas sobre nutrição.

let's
takeback
the conversation.

Saiba mais sobre o poder da nutrição em
www.purinainstitute.com

O que são os subprodutos?

As autoridades reguladoras caracterizam os subprodutos como todas as partes comestíveis de um animal que não sejam músculo. De acordo com The American Association of Feed Control Officials (AAFCO) e a European Pet Food Industry Federation (FEDIAF), a pele, os chifres, os dentes, os cascos, as garras, os bicos, os conteúdos intestinais e as penas de aves não podem ser incluídos nos subprodutos.^{1,2} Contudo, as penas de aves podem ser transformadas numa proteína digerível denominada farinha de penas hidrolisada ou proteína de aves hidrolisada, segundo as normas da AAFCO.¹



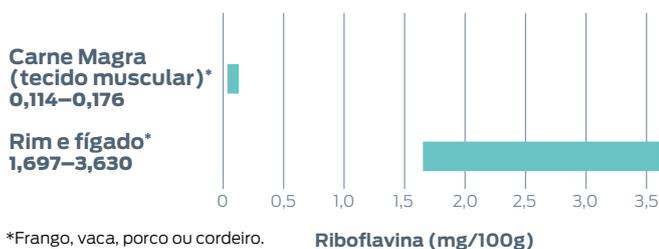
Os subprodutos são adicionados aos alimentos para cães e gatos na sua forma integral ou como farinha e proporcionam uma fonte digerível de qualidade de proteína, vitaminas, minerais e gorduras saudáveis.

Os subprodutos têm menor qualidade do que a carne ou as aves?

Os subprodutos podem oferecer proteína³ e outros nutrientes de boa qualidade altamente digeríveis, contribuindo para um alimento de alta qualidade para pets.

Muitas vezes, os subprodutos oferecem maior quantidade de alguns nutrientes específicos e essenciais do que a carne (tecido muscular).⁴ O rim e o fígado, por exemplo, pode conter 5 a 10 vezes mais riboflavina (vitamina B2) do que carne magra, sendo simultaneamente uma boa fonte de outras vitaminas do complexo B, vitaminas A e C e vários minerais essenciais. Muitas das carnes oriundas de subprodutos contêm mais gorduras saudáveis (ou seja, ácidos graxos ômega-3) do que as carnes de tecido muscular.⁵

Comparativo da quantidade de riboflavina (vitamina B12) em carne magra (tecido muscular) e subprodutos de rim ou fígado de frango, vaca, porco ou cordeiro.⁵



A proteína de farinhas de subprodutos pode ser tão digerível como um alimento feito com carnes ou aves frescas,³ mas nem todas as farinhas de subprodutos têm a mesma qualidade.^{6,7} Alguns processos de produção podem influenciar a digestibilidade e a qualidade da proteína, uma vez que temperaturas mais elevadas provocam danos e reduzem a sua digestibilidade.^{6,8,9} Portanto, é importante que os produtos de alimentos para pets que buscam qualidade usem subprodutos e farinhas de fornecedores com normas de controle de qualidade rigorosas.

Um cão ou gato selvagem comeria subprodutos?

Os lobos e outros animais selvagens matam e comem presas. Quando o fazem, não selecionam apenas a costela ou a carne do peito. Pelo contrário, consomem praticamente todo o animal. Quando os lobos matam as suas presas, as primeiras coisas que costumam consumir são os órgãos abdominais ou “subprodutos”.¹⁰ Depois, comem o que sobra, deixando pouco para trás.

Por que não devem ser utilizados ingredientes habitualmente utilizados para consumo humano em alimentos para cães e gatos?

Não há um significado único para o termo “qualidade para humano” ou “de grau humano” em todo mundo. Por exemplo, o regulamento da FEDIAF define todas as proteínas animais para alimentos (carne, leite, ovos, etc.) com o termo regulamentar “subproduto animal”, incluindo até os que são definidos como tendo “qualidade para humanos” se usados em produtos para humanos.² Este tipo de inconsistência pode levar a percepções erradas.

Embora os subprodutos sejam altamente nutritivos, também há um benefício ambiental em usá-los nos alimentos para pets.¹¹ A carne proveniente do tecido muscular representa apenas 32% a 48% do peso corporal de um bovino, sendo o restante subprodutos⁵, cuja eliminação tem custos ambientais. Portanto, é essencial para a sustentabilidade que os subprodutos sejam utilizados da melhor e mais adequada forma, quer seja para consumo por pessoas, animais de companhia ou animais de produção, ou para usos industriais.



Referências

- Association of American Feed Control Officials. (2019). 2019 Official Publication. Champagne, IL: Association of American Feed Control Officials, Inc.
- FEDIAF European Pet Food Industry. (2018). Code of Good Labelling Practice for Pet Food (pp. 59). Retrieved from <http://fediaf.org>
- Murray, S.M., Patil, A.R., Fahey, G.C., Merchen, N.R., & Hughes, D.M. (1997). Raw and rendered animal by-products as ingredients in dog diets. *Journal of Animal Science*, 75, 2497–2505.
- Lafamme, D.P., Izquierdo, O., Eirmann, L., & Binder, S. (2014). Myths and misperceptions about ingredients used in commercial pet foods. *The Veterinary Clinics of North America. Small Animal Practice*, 44, 689–698. doi:10.1016/j.cvsm.2014.03.002
- Jayathilakan, K., Sultana, K., Radhakrishna, K., & Bawa, A.S. (2012). Utilization of byproducts and waste materials from meat, poultry and fish processing industries: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 49, 278–293. doi:10.1007/s13197-011-0290-7
- Johnson, M.L., Parsons, C.M., Fahey, G.C., Merchen, N.R., & Aldrich, C.G. (1998). Effects of species of raw material source, ash content, and processing temperature on amino acid digestibility of animal by-product meals by cecotomized roosters and ileally cannulated dogs. *Journal of Animal Science*, 76, 1112–1122.
- Dozier, W.A., Dale, N.M., & Dove, C.R. (2003). Nutrient composition of feed-grade and pet-food-grade poultry by-product meal. *Journal of Applied Poultry Research*, 12, 526–530. doi:10.1093/japr/12.4.526
- Shirley, R.B., & Parsons, C.M. (2000). Effect of pressure processing on amino acid digestibility of meat and bone meal for poultry. *Journal of Poultry Science*, 79, 1775–1781.
- De-Oliveira, L.D., de Carvalho Picinato, M.A., Kawachi, I.M., Sakomura, N.K., & Carciofi, A.C. (2011). Digestibility for dogs and cats of meat and bone meal processed at two different temperature and pressure levels. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 96, 1136–1146. doi:10.1111/j.1439-0396.2011.01232.x
- Stahler, D.R., Smith, D.W., & Guernsey, D.S. (2006). Foraging and feeding ecology of the Gray Wolf (*Canis lupus*): Lessons from Yellowstone National Park, Wyoming, USA. *The Journal of Nutrition* 136, 1923–1926S. doi:10.1093/jn/136.7.1923S
- Meeker, D.L., & Meisinger, J.L. (2015). Rendered ingredients significantly influence sustainability, quality and safety of pet food. *Journal of Animal Science*, 93, 835–847. doi:10.2527/jas.2014-8524