



## **PERCEPÇÃO DO CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA EM RELAÇÃO ÀS CARNES DE LABORATÓRIO**

Clara de Carvalho Silva, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa,  
Campus Uruguaiana

Eduarda Kehl Merlo, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa,  
Campus Uruguaiana

Fellipe Puget Marengo, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa,  
Campus Uruguaiana

Vitória de Souza Matheus, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa,  
Campus Uruguaiana;

Carolina Kist Traesel, docente, Universidade Federal do Pampa;

Paula Fonseca Finger, docente, Universidade Federal do Pampa

[clarasilva.aluno@unipampa.edu.br](mailto:clarasilva.aluno@unipampa.edu.br)

Ao longo dos últimos anos, o consumo de carne é cada vez mais questionado e discutido, pois há crescente preocupação ambiental relacionada aos recursos naturais e ao bem estar dos animais envolvidos na produção de produtos de origem animal. Dessa forma, diversas empresas e países vêm investindo alternativas de se obter carne: as carnes de laboratórios. Esta questão envolve diretamente estudantes de Medicina Veterinária e trabalhadores da área de produção e inspeção de alimentos de origem animal, uma vez que a utilização em larga escala de carnes de laboratório alteraria significativamente suas áreas de atuação. Ainda, cabe ressaltar que não existem estudos que explorem as percepções dos estudantes de Medicina Veterinária sobre a carne de laboratório e suas implicações. Em vista disso, o presente estudo visa analisar a percepção e o conhecimento dos discentes do curso de Medicina Veterinária em relação às carnes de laboratório, os processos de produção, expectativa de demanda e impactos na pecuária. Através da aplicação de um questionário, via *Google Forms*, abordando o público alvo citado, 18 perguntas obrigatórias sobre o tema foram analisadas. O formulário foi enviado para diferentes universidades e divulgado através de redes sociais, disponibilizado entre os dias 19 e 22 de setembro de 2021. Ao total, obtiveram-se 93 respostas. Quando questionados se possuíam conhecimento sobre o que é carne de laboratório, 64 (69%) afirmaram saber, no entanto, apenas 26 (28%) saberiam dizer quais são os processos de produção. Carnes de laboratório, ou “carnes do futuro”, são feitas a partir de células-tronco cultivadas *in vitro*. Este tipo de tecnologia é algo muito recente e está em desenvolvimento e, até agora, não se encontra disponível para consumo da população. No Brasil, ainda não existem laboratórios produzindo essas carnes. Quando questionados se sabiam quais os tipos de carne de laboratório que estão sendo produzidas, 6 (6,5%) afirmaram que sim e 87 (93,5%) que não. Estão sendo produzidos, por exemplo, hambúrgueres similares aos de carne bovina. Sobre a diferença entre as carnes produzidas em laboratório e as carnes vegetais, 46 (49%) afirmaram saber. As carnes vegetais são produzidas a partir de ingredientes como soja, ervilha, grão de bico e outros. Quando questionados se achavam possível a criação de uma carne de laboratório com o mesmo sabor, textura e coloração da convencional, 50 (53,8%) afirmaram que sim, 43 (46,2%) afirmaram que não. Dentre os produtos cultivados já desenvolvidos, os que mais têm se destacado são aqueles que se assemelham a esses aspectos da carne convencional. Dos entrevistados, 48 (51,6%) acreditam que as carnes de laboratório podem ter alguma implicação na saúde da população e trazer algum malefício à saúde e 45 (48,4%) acreditam que não. Contudo, mais estudos são necessários para avaliar prejuízos ou carências nutricionais relacionadas ao consumo de carne cultivada. Vinte e nove (32%) dos participantes substituiriam a carne convencional pela carne de laboratório caso os valores fossem equivalentes, 27 (29%) afirmaram que talvez e 25 (26%) não a substituiriam, o restante (12 ou 13%) marcou a opção “não consumo carne”. No entanto, 74 (80%) respondentes afirmaram ter curiosidade em experimentar o produto. Ainda, 42 (45%) afirmaram que consumiriam carne artificial ao invés da convencional devido à redução da emissão de gases poluentes, desmatamento e demais fatores ambientais, 36 (39%) afirmaram que o principal motivo seria a menor necessidade de abate de

**Clara de Carvalho Silva**

**Eduarda Kehl Merlo**

**Fellipe Puget Marengo**

**Vitória de Souza Matheus**

**Carolina Kist Traesel**

**Paula Fonseca Finger**

---

animais, e 15 (16%) alegaram que seria em virtude da segurança alimentar, pela menor possibilidade de contrair zoonoses. Importante ressaltar que alguns métodos da produção da carne de laboratório incluem meios de cultivo enriquecidos com soro fetal bovino, suplemento de origem animal, cujo método de obtenção pode ser considerado cruel por alguns. Dos 18 vegetarianos participantes (19,4%), quando questionados se consumiriam carne de laboratório, sabendo que para a produção são necessários insumos de origem animal, 6 (6,5%) afirmaram que sim e 12 (12,9%) que não. Considerando a atual situação ambiental, 61 (66%) acreditam que a produção em larga escala tem potencial para reduzir o consumo de carnes convencionais. A pecuária é frequentemente incriminada na propagação de gases do efeito estufa e consumo de recursos naturais, porém os processos de produção de carnes de laboratório também geram resíduos, cujo destino adequado, quantidades e prejuízos ambientais ainda devem ser estudados. Ainda não é possível endossar tais resultados, mas a população encontra-se em crescimento e a demanda por alimentos também. É razoável pensar que haverá mercado para profissionais e consumo de ambas as formas de produção de carne, ressaltando que a biotecnologia também é uma área de atuação de médicos veterinários. Através das análises realizadas, concluiu-se que o conhecimento do público em relação à carne de laboratório é bom, ainda que pequeno.

**Agradecimentos:** Primeiramente, às docentes Carolina Kist Traesel e Paula Fonseca Finger, por instigar a escrita científica.

**Palavras-chave:** Carne limpa; Carne do futuro; Carne convencional.