



ARTIGO NÚMERO 180

PANORAMA DA COTURNICULTURA NO BRASIL

Silvana Marques Pastore¹, Will Pereira de Oliveira² & Jorge Cunha Lima Muniz¹

¹⁻ Estudante de pós-graduação em Zootecnia da Universidade Federal de Viçosa

²⁻ Professor de Zootecnia do Instituto Federal Fluminense/ RJ



PANORAMA DA COTURNICULTURA NO BRASIL

Silvana Marques Pastore¹, Will Pereira de Oliveira² & Jorge Cunha Lima Muniz¹

¹ Estudante de pós-graduação em Zootecnia da Universidade Federal de Viçosa

² Professor de Zootecnia do Instituto Federal Fluminense/ RJ

Introdução

Nos últimos anos a coturnicultura têm apresentado desenvolvimento bastante acentuado, adequando-se as novas tecnologias de produção, onde a atividade tida como de subsistência, passou a ocupar um cenário de atividade altamente tecnicizada com resultados promissores aos investidores.

As codornas são originárias do norte da África, da Europa e da Ásia, pertencendo à família dos Fasianídeos (*Fasianidae*). Foi criada primeiramente na China e Coréia e, em seguida no Japão, por pessoas que apreciavam seu canto. Contudo, em 1910 os japoneses, iniciaram estudos e cruzamentos entre as codornas provindas da Europa e espécies selvagens, obtendo-se assim, um tipo domesticado, que nomearam de *Coturnix coturnix japônica*. A partir de

então, iniciou-se a sua exploração, visando à produção de carne e ovos (Reis, 1980).

Em 1959 a codorna foi introduzida no Brasil por imigrantes italianos e japoneses com interesse inicial pelo seu canto. Em 1963 houve um significativo aumento na procura e no consumo dos ovos de codornas, por incentivo da canção popular “Ovo de codorna”, música de Severino Ramos de Oliveira, interpretada por Luiz Gonzaga. A qual destacava as vantagens afrodisíacas sobre o vigor sexual masculino, ao se consumir o ovo de codorna. Fato que a ciência comprovou não ser verídico, ou seja, é apenas mito.

Aliado a fatores motivantes da criação de codorna, como; o rápido crescimento, a precocidade na produção e a maturidade sexual (35 a 42 dias), a alta produtividade (média de 300 ovos/ano), pequenos espaços para



grandes populações, a grande longevidade em alta produção (14 a 18 meses), o baixo investimento e, conseqüentemente, o rápido retorno financeiro. Houve grande investimento em seleção e qualidade de produto, onde os matrizeiros conseguiram enxergar um bom negócio para o futuro. Assim, começaram-se os alojamentos maiores em galpões com mais tecnologia e com resultados que abriram espaço para o crescimento.

O setor coturnícola no Brasil

O crescimento do setor da coturnicultura no Brasil é significativo, porém, está limitado pelos matrizeiros nos seus incrementos anuais de produção das pintinhas (Bertechini, 2010). Esse autor ainda afirma que não existe a possibilidade de explosão de alojamento de codornas por esta condição de capacidade de produção de pintinhas. Apesar disso, o efetivo de codorna em 2010 foi de 13.070.912 aves (IBGE, 2010), apresentando um aumento de 45% com relação ao registrado em 2008. A Região Sudeste é a maior produtora nacional de codornas, independentemente da finalidade, seja

para produção de carne ou de ovos. Em 2009, esta região alojava 64,9% das codornas do cenário nacional, sendo São Paulo o estado com maior efetivo de codornas (48,67%), com destaque para os municípios de Laci – SP (13,1%) e Bastos (12,1%).

A partir 2002, quando a produção de ovos de codorna foi de 2,8 milhões caixas de ovos (600 ovos), os aumentos anuais foram mais expressivos, sendo da ordem de 5% até 2006, e de 7 a 8% para os anos posteriores. Atingido, segundo o IBGE (2009), a produção de 192.195.000 dúzias de ovos de codorna em 2009 (Tabela 1).

A região Sudeste foi responsável por 77,08% da produção nacional em 2009, sendo São Paulo o estado com a maior produção (59,3%). Entre os municípios com destaque para produção de ovos de codorna estão: Bastos (20%), Laci – SP (16,4%) e Santa Maria de Jetibá – ES (8,2%), que juntos representam 44,6% da produção nacional. A grande produção de ovos nessa região nos mostra uma correlação com o efetivo de codornas alojada na mesma, o que permite inferir que as codornas criadas nessa região são, em



sua maioria, destinadas a produção de ovos. Segundo Silva et al. (2011), o Brasil é atualmente o segundo maior produtor mundial de ovos de codornas da espécie *coturnix coturnix japonica* (codorna japonesa).

Interessante observar que as regiões de maior produção de ovos de codorna, também são polos tradicionais na produção de ovos de galinhas. Fato que pode ser resultado das crises sofridas pelos produtores de ovos de galinhas nos últimos anos, devido ao baixo valor do produto. Produtores em crise viram a possibilidade de investir na cotornicultura, como forma de diversificar a produção de ovos ou como uma nova área em expansão a ser aproveitada, sem grandes custos de investimento. Além disso, a comercialização e produção de ovos de codorna é facilitada, se comparada a outros lugares, pela cultura local e todo investimento já existente para a cadeia dos ovos, nessas regiões.

Consumo de ovos de codorna no Brasil

O crescimento constante do consumo dos ovos de codorna dos

últimos anos (Fig. 1) pode estar relacionado a fatores como:

- Mudanças sociais e de hábitos da população com mais refeições fora de casa, restaurante do tipo “self-service”, cozinhas coletivas e para terceiros, além da popularização dos “buffets”.

- Aumento da produção, que reflete no preço do produto, tornando-o mais acessível às diferentes classes sociais.

- Melhor conhecimento da qualidade do produto.

- Comercialização: Ovos *in natura* e industrializados com fácil acesso para os consumidores.

O setor de ovos de codorna tem grande potencial de expansão no mercado brasileiro. Devido ao seu reduzido tamanho, o ovo de codorna tem conquistado a simpatia das crianças, adolescentes e adultos, e associado às maneiras inteligentes de apresentação nas redes principalmente *self service* dos ovos processados (conserva), são fatores que também impulsionaram a elevação do consumo de ovos de codornas, e consequentemente, sua produção. Atualmente, cerca de 28% dos ovos de



codornas consumidos são em conserva, 71% *in natura* e apenas 1% de outras formas de consumo (Bertechini, 2010).

O aumento do consumo de ovos de codorna está sendo acompanhados pelo aumento de alojamentos, de forma proporcional sem os riscos de super oferta e estrangulamento dos preços recebidos pelos produtores (Bertechini, 2010).

Consumo de carne de codorna no Brasil

No Brasil a exploração da codorna como ave produtora de carne ainda não está bem estabelecida, sendo utilizada para esse propósito, principalmente fêmeas ao término de sua vida produtiva como ave de postura, ou seja, animais mais velhos, sem padrão fixo de idade e com características de carcaça prejudicadas.

Atualmente, com o aumento pela procura de carne de qualidade no mercado, a coturnicultura de corte torna-se uma atividade altamente promissora no país. Pesquisas indicam que a carne de codorna é uma excelente fonte de aminoácidos, vitamina (B1, niacina, B2, ácido pantotênico, B6),

minerais (ferro, fósforo, zinco e cobre) e ácidos graxos (Tabela 2). A quantidade de colesterol encontrada na carne de codorna é de 76 mg, valor intermediário ao encontrado na carne do peito (64 mg) e da coxa e sobrecoxa (81 mg) do frango. A carne de codorna é escura, macia, saborosa e responsável por iguarias finas e sofisticadas.

Os maiores produtores de carne de codorna são a China (150.000 t.), Espanha (10.000 t.) e França (8.500 t.). O Brasil, apesar do baixo consumo de carne de codorna per capita ano, produz uma quantidade significativa de carne dessa ave, atualmente, segundo Silva et al. (2011), o Brasil ocupa o quinto lugar na produção de carne de codorna no cenário mundial.

Perspectivas da coturnicultura brasileira

Atualmente, a coturnicultura se apresenta como atividade estável, rentável e com boas perspectivas de crescimento para os próximos anos. Baseado no crescimento dos últimos cinco anos, mesmo com um consumo reduzido de ovos, no desenvolvimento tecnológico do setor, nas possibilidades



concretas de exportação e no crescimento demográfico, pode-se inferir que em 2020, estarão alojadas mais de 36 milhões de codornas, possibilitando um consumo de 30 ovos de codorna/per capita/ano (Bertechini, 2010).

Com relação à produção de carne de codorna, o mercado é animador. No mercado já é possível encontrar codornas especializadas para produção de carne, e dieta específica para tais animais estão sendo desenvolvidas por universidades e empresas especializadas. Assim, pode-se inferir que em poucos anos, teremos um aumento do número de produtores e os consumidores terão disponível no mercado, carne de qualidade e a custo acessível para a maioria da população. Contudo, é preciso mais pesquisa em todos os níveis da coturnicultura, para melhor produção e expansão dessa cultura por todo o país.

Considerações Finais

Atualmente, a coturnicultura no Brasil é uma atividade produtiva e economicamente rendável, por isso tem apresentando crescimento consistente ao longo dos últimos anos e incorporações de grandes empresas avícolas no setor.

Os consumos de carnes e de ovos de codornas estão em expansão, por serem produtos de alta qualidade nutricional, saudável, sabor diferenciado e versátil na sua utilização. É possível elaborar desde pratos sofisticados a tira-gosto.

Universidades e empresas especializadas estão realizando pesquisas constantemente a fim de se obter maior conhecimento em todas as áreas que envolvem o setor coturnícola, para aumentar ainda mais a sua produtividade.

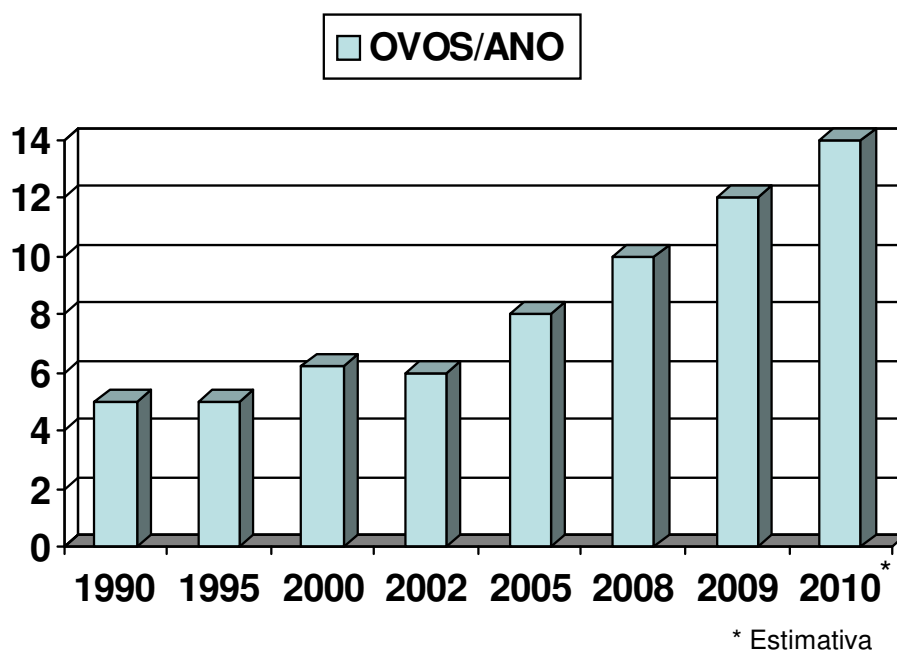
Tabela 1 - Produção de ovos de codorna por regiões em 2009.

Regiões	Produção de ovos (%)
Brasil	192.195.000 dz - 100%
Sudeste	77,08
Sul	10,42
Nordeste	9,18



Centro Oeste	2,73
Norte	0,59

Fonte: Adaptado do IBGE (2009)



Fonte: Bertechini (2010)

Fig. 1 - Evolução do consumo de ovos de codornas per capita anual.

Tabela 2 – Comparativo entre a composição nutricional da carne de frango e de codorna em 100g.

Componentes	Frango		Codorna
	Peito	Coxa+sobrecoxa	
Água (g)	69,49	65,42	69,65
Energia (kcal)	172,00	237,00	192,00
Proteína (g)	20,85	16,69	19,63
Gordura (g)	9,25	18,34	12,05
Vitaminas			



Vitamina C (mg)	1,000	2,100	6,100
Tiamina (mg)	0,063	0,061	0,244
Riboflavina (mg)	0,085	0,146	0,260
Niacina (mg)	9,908	5,211	7,538
Ácido Pantotênico (mg)	0,804	0,994	0,772
Vitamina B6 (mg)	0,530	0,250	0,600
Vitamina B12 (mg)	0,340	0,290	0,430
Vitamina A (UI)	83,00	170,00	73,00
Minerais			
Cálcio (mg)	11,00	11,00	13,00
Ferro (mg)	0,74	0,98	3,97
Fósforo (mg)	174,00	136,00	275,00
Zinco (mg)	0,80	1,58	2,42
Lipídios			
Ácidos graxos saturados (g)	2,66	5,26	3,38
Ácidos graxos monoinsaturados (g)	3,82	7,65	4,18
Ácidos graxos poliinsaturados (g)	1,96	3,96	2,98
Colesterol (mg)	64,00	81,00	76,00

Fonte: Moraes & Ariki (2009)

Referências bibliográficas

BERTECHINI, A.G. **Situação Atual e Perspectivas Para a Coturnicultura no Brasil.**

In: IV Simpósio Internacional e III Congresso Brasileiro de Coturnicultura. 2010.

Lavras: **Anais...** Lavras - MG, 2010.



IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br>>, acessado em 28/03/2012

MAPA, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Disponível em <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acessado em 28/03/2012.

MORAES, V.M.B.; ARIKI, J. **Importância da nutrição na criação de codornas de qualidades nutricionais do ovo e carne de codorna**. Universidade estadual paulista, Jaboticabal-SP, p.97-103, 2009. Disponível em [www.biologico.sp.gov.br/rifibi/IIIrifibi/ 97-103.pdf](http://www.biologico.sp.gov.br/rifibi/IIIrifibi/97-103.pdf) >. Acesso em 25/03/2012.

REIS, L. F. S. D. **Codornizes, criação e exploração**. Lisboa: Agros, 10, p.222, 1980.

SILVA, J.H.V.; FILHO, J.J.; COSTA, F.G.P. et al. Exigências nutricionais de codornas. In: XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA - Zootec 2011. Maceió: **Anais...** Maceió – Al, 2011.

SANTOS, A.L.S. Panorama atual e perspectivas da coturnicultura no Brasil. Disponível em <http://www.bichoonline.com.br/artigos/Xalss0001.htm>. Acesso em 20/08/2012.

WORLD POULTRY. Disponível em <<http://www.worldpoultry.net/other-poultry/other-poultry/quail-meat--an-undiscovered-alternative-6930.html>>. Acesso em 20/08//2012.