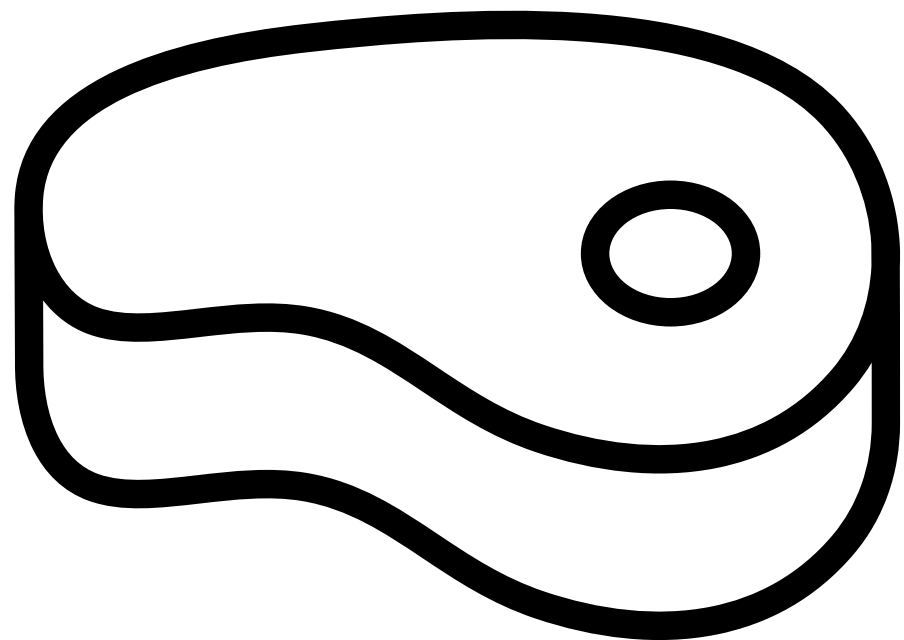


# **A Produção Das Carnes e Seus Impactos em Sua Saúde**



Ivan Neves Fazito

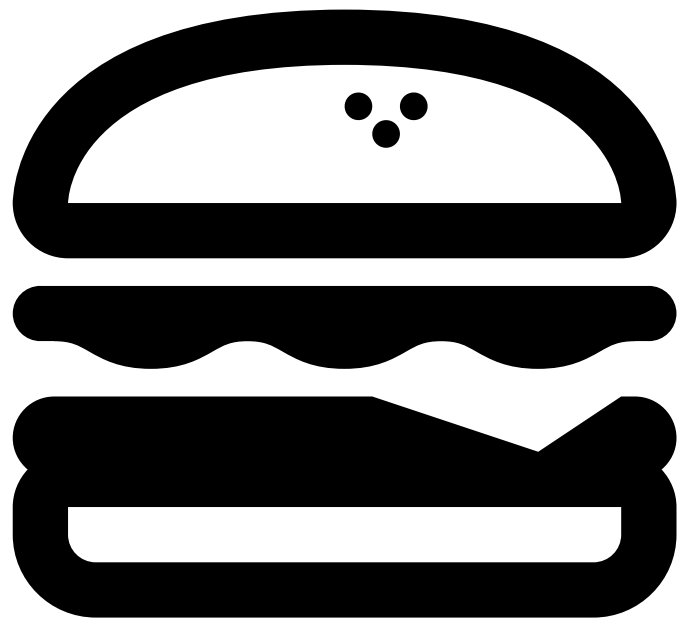
Orientadora: Elisa

Fase 5

2024

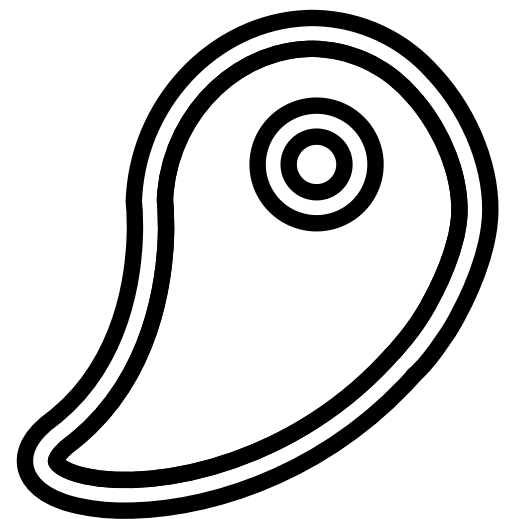
# SUMÁRIO

- Justificativa - 3
- Classificando As Carnes - 4 a 6
- Alterações Genéticas - 7
- Finalização - 8



# Justificativa

Por que eu acho esse tema importante?



**Classificando**

**As Carnes**

# Carnes Vermelhas

Nutrientes que tem nas carnes vermelhas:

- Calorias
- Gorduras
- Proteínas
- Presença de l-carnitina
- Fonte de creatina
- Vitamina B12
- Zinco
- Ferro

# Carnes Brancas

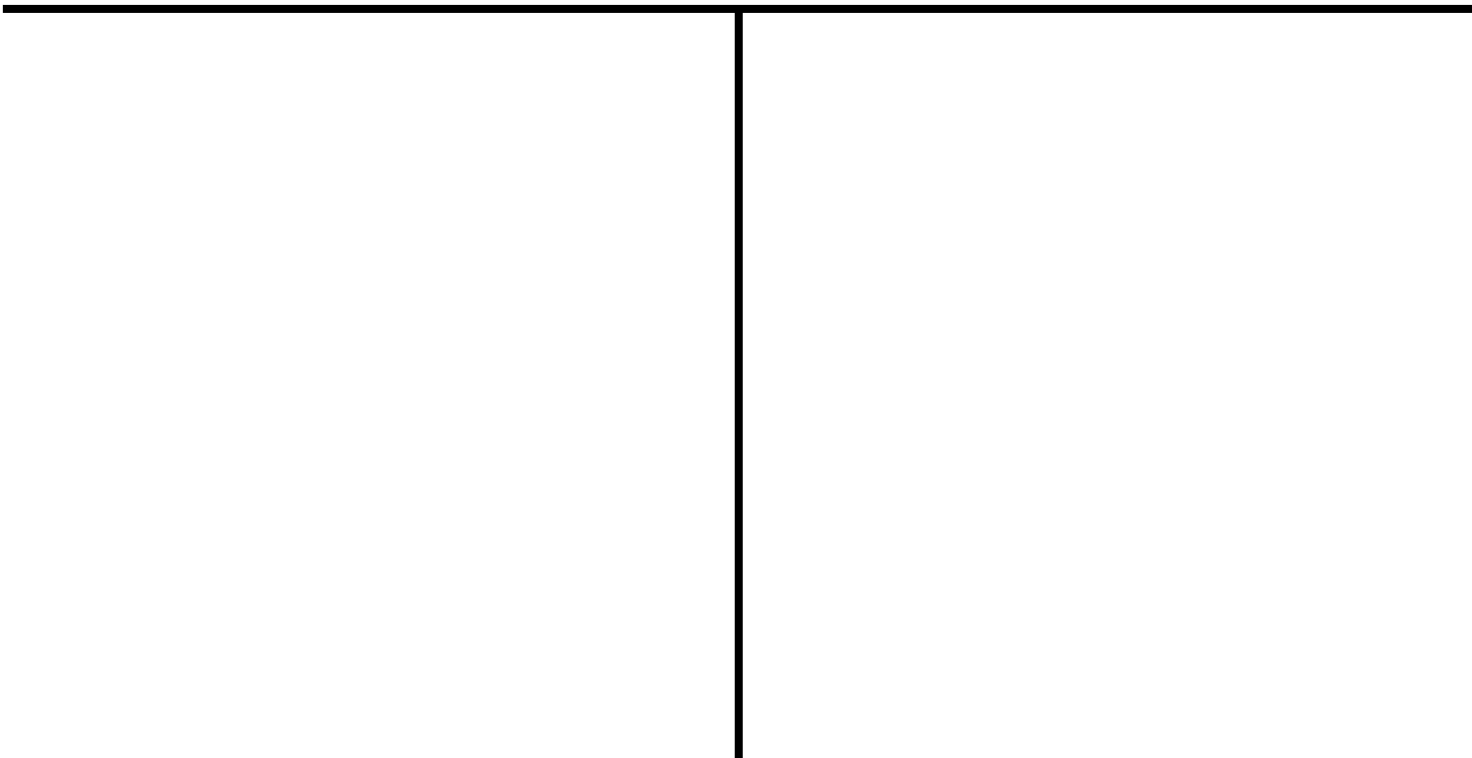
Nutrientes que tem nas carnes brancas:

- Proteínas
- Ômega 3
- Ômega 6
- Selênio
- Niacina

# Alterações Genéticas

**Galinha com  
pouco tempo  
necessário  
para o abate**

**Galinha com  
melhor ganho  
de peso**



**Galinha com alto  
ganho de peso e  
menor tempo  
necessário para o  
abate**

# Fontes:

## NUTRIENTES DAS CARNES VERMELHAS:

<https://www.receitasnestle.com.br/artigos/carne-vermelha-e-carne-branca-qual-e-melhor#:~:text=Ambas%20as%20carnes%20vermelha%20e,absor%C3%A7%C3%A3o%20de%20vitaminas%20e%20minerais.>

ACESSO: 10/10/2024 21:00

## NUTRIENTES DAS CARNES BRANCAS:

<https://facasdomundo.com/blogs/churrasco/carnes-brancas-vs-vermelhas-diferencas-nutricionais-e-culinarias?srsId=AfmBOopKDZN3j1EYRqJcbFWMWkQvF3wOugXvBXxzmBv9AYQxAhokPy3I>

ACESSO: 24/10/2024 20:30

# OBRIGADO!

Texto Científico:

