

## CADEIA PRODUTIVA DE FRANGO DE CORTE: ABATE HALAL

OLIVEIRA, Eduarda Stock Santos Perin  
GERALDO JÚNIOR, Edvaldo  
MADUREIRA, Eduardo Miguel Prata

### INTRODUÇÃO

O abate Halal, que na língua árabe significa "lícito" ou "permitido", é mais do que um procedimento técnico industrial; é um ato de profunda importância religiosa, sendo um ritual espiritual e simbólico que se harmoniza com os preceitos da Sharia, a lei islâmica. Este método busca a conformidade com a doutrina muçulmana e estabelece padrões rigorosos que refletem a crença de que o consumo de alimentos deve seguir condutas específicas, sendo a ausência de impurezas e a licitude do processo requisitos fundamentais.

### DESENVOLVIMENTO

A humanização do abate Halal está centrada na intenção de causar o mínimo sofrimento ao animal, preconizando que a morte seja rápida e o animal esteja saudável no momento do sacrifício. A técnica exige que o corte seja realizado por um muçulmano capacitado, com a invocação do nome de Deus ("Em nome de Alá, o mais bondoso, o mais Misericordioso"), voltando o peito do animal para Meca em um gesto de respeito e sacralidade. A faca deve estar extremamente afiada e o corte precisa seccionar de forma imediata a jugular, traqueia e esôfago, garantindo a rápida inconsciência e a sangria total, visto que o sangue é considerado impuro (Haram) (Santos; Cordeiro, 2025).

O abate Halal no Brasil é uma questão que ultrapassa o domínio religioso, inserindo-se no contexto das liberdades econômica e religiosa garantidas pela Constituição Federal. A necessidade de atender aos critérios estritos da Sharia para a exportação de carnes para países islâmicos obriga as empresas brasileiras a adaptarem seus processos, conciliando a legislação sanitária nacional com os requisitos de certificadoras religiosas, o que demonstra a complexa correlação entre as esferas jurídica, econômica e de fé no agronegócio do país (Menezes Júnior *et al.*, 2021).

Imagem 1: Corte halal



Apesar da intenção humanizada do rito de evitar sofrimento pela rapidez do corte, estudos científicos indicam que em alguns contextos de produção, como no abate de frangos, a ausência de insensibilização pré-corte pode resultar em um aumento nos níveis de estresse dos animais. Este estresse é manifestado por maiores concentrações de lactato no sangue e um aumento na incidência e tamanho de lesões nas carcaças em comparação com o abate tradicional (com insensibilização elétrica). Consequentemente, foi observada uma maior frequência de carcaças PSE (pálidas, moles e exsudativas) nos animais abatidos pelo método Halal, o que compromete a qualidade tecnológica da carne (Bridi *et al.*, 2012).

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Abate Halal representa um elo indissociável entre a tradição religiosa e as exigências do mercado global, sendo uma obrigação espiritual e uma oportunidade estratégica vital para o agronegócio brasileiro.

Para que o método cumpra plenamente sua essência humanizada, é crucial o investimento na conformidade técnica rigorosa e na qualificação do abatedor, garantindo que o rito religioso de sacrifício lícito seja executado de forma a minimizar o sofrimento e respeitar o animal, alinhando fé, ciência e responsabilidade.

### REFERÊNCIAS

BRIDI, A. M. et al. Indicadores de estresse e qualidade da carne em frangos abatidos pelo método "Halal". **Semina: Ciências Agrárias**, Londrina, v. 33, n. 6, p. 2451-2459, nov./dez. 2012.

MENEZES Júnior, E. E. de et al. Abate Halal no Brasil, Relações e Correlações com as Liberdades Religiosa e Econômica. **Caderno de Relações Internacionais**, v. 12, n. 23, 2021.

SANTOS, J. P.; CORDEIRO, P. F. C. Abate Halal: **Aspectos Religiosos, Técnicos e Mercadológicos**: revisão de literatura. Trabalho de Conclusão de Curso. FATEC Marília, 2025.