

Frigoríficos lucram com venda de pênis bovino: órgão vira petisco para pets e é prato afrodisíaco na Ásia

Category: GERAL,MUNDO

escrito por Ayumi Yohanna Miyamoto | 27 de janeiro de 2026



Na medicina tradicional chinesa, o pênis dos animais é considerado afrodisíaco para homens, incluindo o do boi.

Isso porque, nesse conceito, alimentos feitos de determinados órgãos podem tratar essa mesma parte no organismo de quem o consome, explica Jiang Pu, consultora gastronômica do Instituto Sociocultural Brasil China (Ibrachina).

Nessa cultura, o consumo do pênis prolonga o tempo da ereção e aumenta o desejo sexual.

No país, é mais comum o uso de cabrito e de porco. O órgão de tigre também pode ser preparado com esse propósito e é considerado mais poderoso, afirma Pu.

O pênis bovino também é valorizado por absorver bem temperos e caldos. O consumo pode acontecer de várias formas: in natura, cozido, ensopados, desidratado ou até mesmo em pó, sendo que o desidratado é o mais comum.

Já no Brasil, o produto, que também é conhecido como vergalho, é voltado para o mercado pet, comercializado como petisco.

Segundo as marcas que vendem o alimento, ele ajuda a reduzir o tédio do animal, ao estimular o cachorro a roer, e contribui para a limpeza dos dentes.

Produzido em todo o Brasil

A extração do pênis bovino é simples, informa Marcos de Paula, especialista em exportação da Sul Beef. Diferente do ser humano, o pênis do boi é interno e pode chegar até um metro de comprimento.

Após a retirada, o vergalho é higienizado e tem suas membranas retiradas. Depois, cada peça é embalada individualmente.

Para a venda, o pênis é desidratado. Com isso, o peso cai de cerca de 500 gramas para 200 gramas por unidade.

“Do boi a gente só não aproveita o berro. E se bobear, o patrão manda fazer um CD com ele”, brinca de Paula.

Ele explica que todas as partes do boi são aproveitadas e comercializadas.

A crina das orelhas, por exemplo, é usada para fazer pincéis. Os chifres viram berrantes, cuias de chimarrão ou são moídos para uso em extintores de incêndio. Já o sangue e as glândulas vão para a indústria farmacêutica, onde podem virar remédios ou vacinas.

Outros miúdos também são usados na culinária, como os testículos e o cérebro do boi.

Todos os frigoríficos do Brasil comercializam o pênis bovino, diz o especialista em exportação da Sul Beef.

Deste modo, o número de bois abatidos é o mesmo de vergalhos produzidos, afirma Bruno de Jesus Andrade, diretor de Projetos do Instituto Mato-grossense da Carne (Imac).

Por exemplo, no 3º trimestre de 2025, o Brasil abateu mais de 5 milhões de bovinos machos, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Portanto, produziu mais de 5 milhões de vergalhos.

Para onde vai o vergalho

Atualmente, não há dados específicos sobre o volume exportado de pênis bovino.

Isso ocorre porque, nos dados oficiais, o produto aparece na categoria de “miudezas comestíveis de bovinos frescas ou refrigeradas”, junto com outros órgãos, como o rim. Quando é processado, também pode entrar na categoria de “preparações alimentícias”, diz Andrade.

Ao todo, o Brasil faturou US\$ 231.752 com a venda de miudezas comestíveis de bovinos frescas ou refrigeradas para o exterior, segundo a Agrostat, plataforma do Ministério da Agricultura que reúne dados de exportação.

Em Hong Kong, o valor da tonelada do produto pode chegar a US\$ 6 mil, segundo o Imac.

Segundo De Paula, o valor é superior a outros miúdos vendidos para a China. Por exemplo, o omaso, que é uma parte do estômago do boi, tem a sua tonelada comercializada por até US\$ 5,5 mil e o bucho por até US\$ 4 mil.

O frigorífico Sul Beef, do Mato Grosso, divulgou que mais de 90% de suas vendas de vergalho vão para o mercado asiático. O restante vai para o setor pet, com foco no Brasil, no Paraguai e nos Estados Unidos.

Mas o vergalho já foi mais popular entre os chineses. Isso porque o principal público é a população idosa, que hoje representa uma parcela menor.

“É o mesmo caso, por exemplo, quando a gente pensa aqui no mercado nacional, alguns pratos mais tradicionais, como o caldo de mocotó e a buchada de bode, que usam muitos miúdos, já não são muito consumidos pelos jovens. Então o mesmo acontece na China. [...] Os jovens ocidentalizaram o hábito de consumo”, explica Andrade.

Para o diretor, o grande volume da produção brasileira é para petiscos para cachorros. Segundo ele, houve um crescimento dos cuidados com pets nos últimos anos.

“Ele é um produto natural, rico em nutrientes para o animal e acabou sendo industrializado de uma maneira muito prática”, afirma.

No mercado interno, o preço médio do quilo chega a R\$ 21, informa o Imac.

O preço do produto pronto para o consumo do pet varia conforme o peso. Em uma pesquisa online realizada pelo g1 na quinta-feira (22), foram encontrados vergalhos de R\$ 12 até R\$ 80.

Fonte: G1 e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso em 27/01/2026/13:51:34

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)

- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e -
mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e -
mail: adeciopiran.blog@gmail.com