

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS



**Carne-de-sol com corte secundário
de “baby” búfalo**

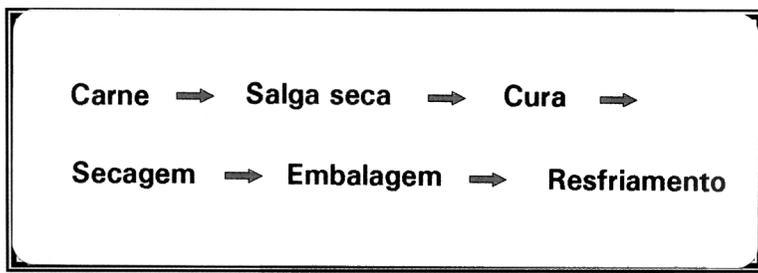
Apresentação

Os componentes químicos da carne de búfalo são os mesmos da bovina, porém em proporções variáveis. A de búfalos possui mais carne magra e com maiores teores de proteína, maior pigmentação e menos umidade que a de bovinos. O padrão de deposição de gordura é ligeiramente diferente, com menor acúmulo de gordura entre os músculos e dentro deles, o que resulta em menor marmorização. Caracteriza-se por ter coloração vermelho-escura, entremeada por gordura branca, que fornece à carcaça uma aparência atrativa e boa qualidade. Possui fibras mais grossas do que as da carne bovina. No Estado do Pará, são reduzidos os estudos sobre a caracterização físico-química, bem como a viabilidade de formulação, elaboração, conservação e vida de prateleira dos produtos processados a partir da carne de búfalos, inclusive sobre a carne-de-sol, objetivando a transferência de tecnologias, o que permitiria estimular a indústria de beneficiamento de carne na Amazônia.

Recomendações Técnicas

Para elaboração da carne-de-sol, pode ser utilizada carne do corte secundário ponta da agulha de "baby" búfalo, criado em pastagem cultivada e abatido com até 24 meses de idade e aproximadamente 450 a 500 kg de peso vivo. Após a desossa, a carne deve ser cortada em mantas e colocada em uma basqueta, onde se adicionam 10% de sal moído, em um processo de esfregaço. Em seguida, a carne é colocada em pilha de cura por 17 horas e depois estendida em sala com temperatura de 20° C por mais 17 horas. Após o processo de secagem a carne-de-sol deve ser embalada em saco de plástico e acondicionada em refrigerador .

Fluxograma utilizado na elaboração da carne-de-sol



A determinação físico-químicas mostrou que os teores de umidade da carne-de-sol variaram de 46,17 % a 55,00 %, o que demonstra que o produto encontra-se dentro dos padrões aceitáveis para consumo humano. Os teores de lipídios indicam que é possível preparar três categorias de carne-de-sol, consideradas como light, magra e gorda, respectivamente. Os níveis de proteína, cinzas e carboidratos, também, estão dentro dos padrões estabelecidos. Os valores calóricos nas carnes-de-sol consideradas light, magra e gorda, indicam valores inferiores aos contidos em produto elaborado com carne bovina (295 calorias).

Na elaboração da carne-de-sol, devem ser observados cuidados de higiene, o que confere ao produto excelentes características, sem coliformes totais e fecais e sem o desenvolvimento de *Stafilococcus aureus* e *Clostridium botulinum*. O custo do quilograma de carne-de-sol alcança cerca de R\$ 4,75 (quatro reais e setenta e cinco centavos), enquanto em Belém, PA, é comercializado a R\$ 7,00 (sete reais), o que representa 47 % de rendimento econômico. As aparas e os ossos retirados da Ponta de Agulha (46%) podem ser utilizados para a elaboração de farinhas de carne e ossos, usadas para adubação e ração para aves.

O produto tem custo de produção relativamente reduzido, o que permite ao produtor obter cerca de 50% de lucro líquido, constituindo-se em alternativa de geração de renda, através da agregação de valor ao corte secundário Ponta de Agulha e o resíduo aproveitado, conseqüentemente reduzindo o custo de produção da carne-de-sol e elevando o lucro final.

O corte secundário Ponta de Agulha de "baby" búfalo, de menor valor na comercialização, pode ser utilizado para o preparo de carne-de-sol, redundando em um derivado "light" e as avaliações físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, quanto à aceitação do produto pelos atributos cor, odor, sabor e textura, indicam que o produto possui ótimas características para consumo humano.

Composição físico-química e valor calórico de carne-de-sol de "baby" búfalo.

Produto	Umidade (%)	Lipídio (%)	Proteína (%)	Cinza (%)	Carboidrato (%)	Valor calórico (cal)
A	55,00	0,41	29,74	13,41	1,44	128,41
B	51,18	1,87	33,73	10,39	2,83	163,07
C	46,17	4,58	35,16	12,85	1,24	186,82

A – Carne-de-sol light; B – Carne-de-sol magra; C – Carne-de-sol gorda.

Equipe Técnica

José de Brito Lourenço Júnior
Simone Andréa Moraes de Souza
Lúcia de Fátima Henriques Lourenço
Cláudio Chaves Amanajás
Norton Amador da Costa
Luiz Octávio Danin de Moura Carvalho
Núbia de Fátima Alves dos Santos

Fotos cedidas por Lourenço Júnior, J.B.

Tiragem: 1.000 exemplares
Belém - 2001



Vista da ponta de agulha de “baby” búfalo
utilizada na carne-de-sol.

Tiragem: 1.000 exemplares
Belém, Novembro -2001



Amazônia Oriental

Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Fax (91) 276-9845, Fone: (91) 299-4550
CEP 66095-100, e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br

Patrocínio



ALBRAS
ALUMÍNIO BRASILEIRO S.A.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Trabalhando em todo o Brasil