

Você está em: Cadeia Produtiva > Espaço Aberto

Nordeste busca melhorias na qualidade dos produtos

O Nordeste do Brasil é detentor do maior rebanho de caprinos do país e gera riquezas que antes não eram valorizadas, como a qualidade nutricional da carne e do leite caprinos.

Alguns problemas ainda afetam a cadeia da caprinocultura oferecendo aos consumidores produtos com baixo nível de segurança. Dessa forma, é criada uma barreira para a consolidação desta cadeia comprometendo todo o setor e prejudicando o produto oriundo dos abatedouros oficiais.

No entanto, alguns elos da cadeia estão se esforçando para reduzir esse problema com programas de incentivo de melhoria da qualidade para os produtores. Com a ajuda das iniciativas privada e pública e/ou programas de governo, o setor da caprinocultura está passando da fase do esquecimento e do desprezo para vivenciar um período de credibilidade, com impulso notável tanto por parte dos criadores como dos empresários do setor. Programas iniciados pelos diversos segmentos têm sido a "chave propulsora" da cadeia produtiva da caprinocultura.

Alguns supermercadistas estão conquistando os consumidores cearenses, tornando amplo e convidativo o mercado por meio da busca de produtos mais saudáveis e levando-os a economizar na compra de alguns produtos, tais como a carne de cabrito.

As lojas da Rede Wal-Mart, estão incrementando a renda de agricultores locais. O grupo lançou, em Fortaleza/CE, o projeto Clube dos Produtores, visando colocar nas prateleiras dos seus supermercados, produtos cultivados no próprio Estado, procedentes direto do campo, facilitando o escoamento da produção gerada na agricultura familiar da região. O projeto se propõe a dar apoio permanente às famílias cadastradas no Nordeste, pois o escoamento da produção é considerado um dos maiores gargalos dos pequenos e médios produtores e da agricultura familiar brasileira. Com a criação do Clube, os produtores passam a ter acesso direto ao mercado de varejo por meio das lojas. Assim todos saem ganhando com o projeto. Os pequenos e médios produtores contarão com o aumento da lucratividade, o cliente terá acesso a produtos de menor preço e a empresa irá fidelizar o consumidor.

Atualmente são muitos os produtos cárneos caprinos disponíveis, como os cortes, as vísceras e os miúdos, além dos vários derivados, como os embutidos, os produtos curados, os defumados, os fermentados, os desidratados ou secos, entre outros.

A exploração da caprinocultura leiteira também vem crescendo pelo fato do leite de cabra ser considerado um alimento altamente nutritivo. Somando-se a isso, os caprinos têm a capacidade de se adaptarem às distintas condições de criação, possibilitando a melhoria da qualidade nutricional da dieta e aumento da renda de agricultores familiares.

O Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), rede global de desenvolvimento sob a coordenação da ONU no Brasil, tem tentado erradicar a extrema pobreza e a fome por meio de programas que beneficiem a agricultura familiar e auxiliem no aumento do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), inserindo o leite de cabra na alimentação de famílias carentes do estado do Ceará.

1 de 3 30/11/2011 09:17

Ainda, os programas do governo do Estado, como o Fome Zero, também têm beneficiado os agricultores familiares e a população em estado de insegurança alimentar e nutricional.

Como um dos resultados desses incentivos, órgãos do governo também têm instalado tanques de refrigeração nos municípios do Estado do Ceará, com a finalidade de melhoria da qualidade do leite caprino. No entanto, muito ainda tem-se a fazer para a garantia da sua qualidade, pois ainda são encontrados sistemas de produção de leite de cabra deficitários, aliados à falta de oportunidade e informação dos produtores. Com isso, há a necessidade de se introduzir na cadeia produtiva, ferramentas de controle de qualidade que possam mudar essa realidade e convertê-la em benefícios aos produtores e consumidores.

A Embrapa Caprinos e Ovinos tem se dedicado a pesquisas para a melhoria do setor da caprinocultura de corte e de leite, que vão desde o melhoramento genético, nutrição, instalações, reprodução, sanidade do rebanho, até a qualidade e o aproveitamento dos derivados caprinos. Dessa forma, vem contribuindo para mudanças na realidade no País, alavancando o setor com consequente aumento do consumo dos produtos com qualidade assegurada.

Há muito tempo o conceito de alimento seguro não se restringe somente ao produto final, que era inspecionado somente após a sua elaboração. Hoje, o controle de todas as etapas do processo de fabricação é indispensável e tornou-se regra geral nos estabelecimentos que visam a permanência e ampliação de mercado.

As Boas Práticas Agropecuárias (BPA) são ferramentas recomendadas aos produtores para a produção e obtenção do leite de boa qualidade, pois é a partir delas que se elaboram os derivados lácteos com qualidade satisfatória. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) também são ferramentas recomendadas para a melhoria do beneficiamento e da elaboração dos derivados lácteos caprinos que enfatizam as condições higiênico-sanitárias na produção, as quais compreendem os aspectos de edificações e instalações, controle de pragas e vetores, abastecimento de água, resíduos, equipamentos e utensílios, manipuladores, processamento dos produtos, rotulagem e armazenamento dos produtos elaborados, controle de qualidade dos produtos, documentação e transporte do produto final. Para sua implantação, são realizadas visitas nos estabelecimentos para o diagnóstico das reais condições de produção, utilizando-se um check-list. Com base no resultado desse diagnóstico, são sugeridas adequações para a melhoria das condições higiênico-sanitárias e dos produtos a serem elaborados.

Sabe-se que um processo de produção devidamente organizado dentro dos princípios estabelecidos pelas BPFs facilita a gestão da fabricação em toda a cadeia de produção, permitindo a identificação de falhas operacionais ou administrativas que possam ocorrer durante o processo produtivo, facilitando e otimizando os custos de correção e reduzindo ou eliminando os danos operacionais que possam prejudicar e inviabilizar o negócio.

Com a implantação das BPFs, objetiva-se atender as normas higiênico- sanitárias, a fim de se obter alimentos seguros para o consumidor. As recomendações são possíveis de serem atendidas pelos estabelecimentos processadores, pois em sua grande maioria se requer apenas bom senso e boa vontade por parte dos responsáveis por esse elo da cadeia.

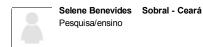
A partir da melhoria da qualidade do leite de cabra pode-se elaborar produtos derivados com excelente aceitabilidade, como leite fluido pasteurizado, leite em pó, leite *Ultra High Temperature*(UHT), doces, iogurtes, achocolatados e queijos. Os queijos de leite de cabra - *Boursin*, Coalho, Minas Frescal, *Pelardon*, Andino, *Chevrotin, Moleson, Camembert*, queijos com propriedades probióticas, entre outros, são considerados por muitos como produtos nobres. Também têm sido produzidos numa diversidade considerável, muitas vezes de acordo com características do local de produção, utilizando-se ervas e frutas de Biomas Brasileiros, resultando em queijos com sabores característicos da Caatinga, muito apreciados pelos consumidores dos derivados lácteos caprinos.

Com a orientação e implantação das BPFs nos estabelecimentos produtores, certamente aumentará o consumo desses produtos e novas variedades de derivados lácteos caprinos serão desenvolvidas, desde que haja união de todos os

2 de 3 30/11/2011 09:17

elos da cadeia e dos setores responsáveis para o desenvolvimento de produtos com qualidade assegurada.

Saiba mais sobre o autor desse conteúdo:



Tags: nordeste, caprinocultura, queijos, higiênico, assegurada, recomendadas, facilitando, ceará, comprometendo, notável, wal mart, abatedouros, valorizadas, esquecimento, riquezas, detentor, vivenciar, desprezo, esforçando

3 de 3 30/11/2011 09:17