

Embrapa Pecuária Sul
BR 153, Km 633, Caixa Postal 242, CEP 96401-970 - Bagé, RS
Fone (53) 3240-4650 / Fax (53) 3240-4651
www.embrapa.br/fale-conosco/sac
www.embrapa.br/pecuaria-sul

O projeto APROVINOS está estudando o desenvolvimento de linhas alternativas para produtos derivados de carne ovina, com posicionamento de mercado Premium, Low Cost e Regional.

Para tanto, estão sendo utilizadas matérias-primas consideradas "gargalos de produção", tanto para o setor produtivo quanto para o industrial, obtidas a partir de carcaças de ovinos das categorias borrego e de animais de descarte, consideradas, por grande parte do mercado, fora dos padrões comerciais de qualidade. As matérias-primas utilizadas são inspecionadas, possuem alto valor biológico e boa qualidade físico-química e microbiológica. Este projeto apresenta alternativas de aproveitamento e agregação de valor para este tipo de carcaça ovina.

O projeto não se restringe ao desenvolvimento de derivados cárneos. A partir dos nossos resultados, poderemos também:

- Identificar o melhor momento de abate, determinando o acabamento ideal de carcaças ovinas, focando em produtos e mercados alvo.
- Oferecer cortes e produtos baseados em conveniência da carne de ovinos.
- Utilizar tecnologias limpas para aumentar a vida de prateleira dos cortes ovinos.
- Diagnosticar a percepção de consumidores sobre a carne ovina e seus derivados e orientar novas pesquisas e mercados.
- Realizar capacitação de profissionais dos diversos setores da cadeia produtiva da carne ovina.

Élen Nalério

Pesquisadora da Embrapa Pecuária Sul

Instituições Parceiras:

Embrapa Agroindústria de Alimentos; Embrapa Caprinos e Ovinos; IFSul; IFFarroupilha; Unipampa; UFSM; UFPel; Univasf e Fundação Bradesco



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



since
2012

Projeto
APROVINOS



Gráfica Imenores: (53) 3240.3650 - Bagé - RS

(Embrapa_Foto: Paulo Lanzetta)

Embrapa
Pecuária Sul

Objetivo

Agregar valor à carne ovina de diferentes categorias (cordeiro, borrego e descarte), através do desenvolvimento de estratégias para o aproveitamento integral da carcaça e dos componentes não-carcaça por meio da produção de derivados cárneos e produtos de conveniência, visando o desenvolvimento regional.



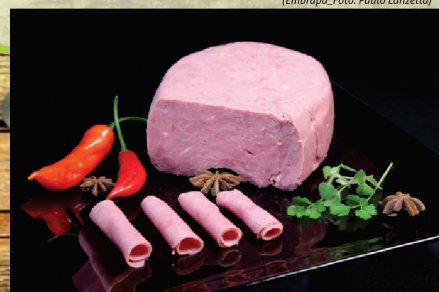
(Embrapa_Foto: Paulo Lanzetta)



(Embrapa_Foto: Paulo Lanzetta)

O enfoque principal é proporcionar alternativas rentáveis para a carne proveniente de categorias animais fora dos padrões aceitos pelos consumidores (animais velhos e de descarte, de grande porte, não castrados, dentre outros), os quais são normalmente pouco valorizados pela indústria.

(Embrapa_Foto: Paulo Lanzetta)



(Embrapa_Foto: Paulo Lanzetta)

O que podemos proporcionar para a cadeia produtiva da carne ovina?

- ✓ Avaliação da qualidade de carcaças e carnes ovinas.
- ✓ Alternativas inovadoras para agregar valor à carne ovina.
- ✓ Desenvolvimento de derivados cárneos de carne ovina.
- ✓ Melhoria da variabilidade de oferta.
- ✓ Conhecimento a respeito das percepções dos consumidores sobre a carne ovina, cortes, pratos prontos para o consumo e produtos derivados.

Linha Premium



(Embrapa_Foto: Paulo Lanzetta)

Linha que está desenvolvendo produtos com alto valor agregado, de forma a valorizar a carne ovina das categorias não desejadas pelos consumidores em geral. Assim, pode-se estimular o consumo desse tipo de carne e o alcance de nichos de mercados diferenciados por meio da produção de derivados cárneos diferenciados sensorialmente.

São produtos desta linha:

- Presuntos crus de ovino (defumados e não defumados; tipo Espanhol e tipo Norueguês)
- Copas ovinas (defumadas e não defumadas; Brewery – com leve toque de cerveja e Winery – leve toque de vinho)
- Costela ovina defumada
- Linguiça ovina light (com redução de 50% do teor de gordura)
- Presunto ovino cozido
- Salame ovino

Linha Low Cost



(Embrapa_Foto: Paulo Lanzetta)

Linha que está desenvolvendo produtos de baixo custo e que poderá proporcionar maior acesso da população em geral aos derivados de carne ovina.

São produtos desta linha:

- Mortadelas ovinas
- Patê de fígado ovino com ervas finas
- Apresuntado ovino
- Hambúrgueres ovino e mistos
- Oveicon (bacon ovino)

Linha Regional



Produtos elaborados a fim de agregar valor aos componentes não-carcaça.

Destina-se a atender mercados do Nordeste e Sudeste do País, os quais carecem de produtos qualificados e padronizados dessa categoria.

São produtos desta linha:

- Buchada
- Sarapatel
- Pertences de feijoada