

\* Foto de: Paulo Lanzetta

# Tecnologias inovadoras para produção de derivados de carne ovina com qualidade e valor agregado

Brasília, DF/2021



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO





\* Foto de: Paulo Lanzetta

## Oveicon® (bacon) premium e tradicional, hambúrguer e mortadela ovina

A transformação de carne em produtos cárneos permite oferecer uma maior gama de alimentos ao consumidor, ampliando a oferta e proporcionando novas alternativas para o aproveitamento dos cortes cárneos pouco valorizados comercialmente. Tal transformação fornece ainda novas experiências sensoriais aos consumidores, tais como novas sensações de aromas, sabores e texturas. Proporciona maior vida de prateleira em relação à carne fresca, já que o ato de processar os alimentos permite aumentar a sua durabilidade, além de ser uma forma de ampliar o acesso desses alimentos para populações alocadas distantes dos locais de produção e processamento. Nesse sentido, desde 2012, a Embrapa vem desenvolvendo alternativas para o processamento e o aproveitamento integral de carcaças ovinas. Entre elas, destacam-se os processos de produção do Oveicon® premium e tradicional, mortadela e hambúrguer.



\* Foto de: Paulo Lanzetta - Oveicon Premium

## Uso da carne de animais de descarte

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

## Nova experiência sensorial

Alguns dos novos derivados cárneos passaram por análises de aceitabilidade e intenção de compra dos consumidores para averiguar oportunidades de mercado e a possível agregação de valor dos produtos desenvolvidos. O Oveicon® apresentou nota média de aceitação de 8,15 pontos, em que 42,98% dos julgadores comprariam o produto frequentemente, indicando que o Oveicon® possui boa possibilidade de comercialização (Minuzzi et al., 2016). Outro produto que teve boa aceitação foi o hambúrguer ovino enriquecido com farinhas da olivicultura, em que cerca de 70% dos consumidores comprariam o produto (Almeida et al., 2018).

## Carne, saúde e sustentabilidade

A carne ovina é fonte de elementos importantes à saúde humana (proteínas; vitaminas do complexo B; dos minerais ferro, potássio, fósforo e zinco; ácidos graxos poli-insaturados, etc.). Além disso, o hambúrguer ovino pode ser preparado com farinhas do bagaço de azeitona, compostos naturais muitas vezes tratados como rejeitos da olivicultura, os quais possuem ação antioxidante na formulação, desempenhando papel fundamental na vida de prateleira do produto.

## Matéria-prima: origem, ocorrência e cadeia produtiva

Segundo o último censo agropecuário do IBGE (2019), há no Brasil cerca de 19 milhões de ovinos, sendo criados em todos os estados. Em 2016, a produção nacional de carne de ovinos, estimada pelo Centro de Inteligência e Mercado de Caprinos e Ovinos, foi de 91,24 mil toneladas (Embrapa Caprinos e Ovinos, 2020). Os derivados cárneos podem ser produzidos a partir das diferentes raças ovinas e de sistemas de criação, mediante ajustes específicos nos processos de fabricação.

## Mercado dos derivados cárneos de origem ovina

A oferta de derivados cárneos de origem ovina no mercado brasileiro é bastante incipiente, destacando-se algumas poucas iniciativas com o produto hambúrguer. O rol de produtos (Oveicon®, hambúrguer e mortadela) permite atender a uma segmentação mais ampla sob o ponto de vista de custo do produto. Outro segmento de mercado (nacional e internacional) que pode gerar grande demanda pelos derivados ovinos é o que está ligado aos costumes religiosos (aqueles que não consomem carne suína). Acredita-se que os produtos derivados de carne ovina possam atingir valores iguais ou superiores aos similares produzidos de carne suína.

## Rendimento: potencial de produção

Uma carcaça ovina de animal de descarte (média de 25 kg) pode gerar para cada produto:

- Oveicon® premium: 2,8 kg
- Oveicon® tradicional: 1,4 kg
- Hambúrguer (carne ovina pura): 19,8 kg
- Mortadela (carne ovina pura): 25,43 kg

## Processos de produção:

### Processo de produção do Oveicon® premium e tradicional

É um processo industrial para a produção de bacon ovino. Para a produção do Oveicon®, a carne é obtida do corte da parede torácico-abdominal de ovinos, e o produto é formulado com ingredientes e aditivos, submetido ao processo de defumação. Trata-se de um produto curado e defumado. Além de valorizar cortes cárneos pouco atrativos, aumenta-se a sensorialidade da matéria-prima inicial. Chamamos de Oveicon® premium quando o corte tradicional é retirado com o contrafilé, o que agrega ainda mais valor ao produto.

Quanto à escala de maturidade da tecnologia, o Oveicon® encontra-se no quinto nível atual de maturidade do processo (Figura 2).



Figura 1. Escala de maturidade da tecnologia Oveicon®.

### Processo de produção de hambúrguer ovino (com ou sem adição de farinhas da olivicultura)

A tecnologia é um processo industrial para a produção de hambúrguer, que tem como matéria-prima a carne moída de ovinos do tipo não cordeiro, adicionado de tecido adiposo, aditivos, condimentos e de farinha de bagaço de azeitona obtida após a extração do azeite de oliva, moldado e congelado.

Em relação à escala de maturidade da tecnologia, o hambúrguer ovino está no terceiro nível atual de maturidade do processo (Figura 2).



Figura 2. Escala de maturidade da tecnologia hambúrguer ovino.

## Processo de produção de mortadela ovina

A tecnologia é um processo industrial para a produção de mortadela ovina. A mortadela ovina é um produto cárneo obtido de uma emulsão da carne de ovinos, o qual pode ser cortes ou retalhos de carne, formulado com aditivos e condimentos e acrescido de toucinho. Produto embutido em envoltório artificial e submetido ao tratamento térmico adequado.

Para a escala de maturidade da tecnologia, a mortadela ovina aparece no terceiro nível atual de maturidade do processo (Figura 3).



Figura 3. Escala de maturidade da tecnologia mortadela ovina.



\* Foto de: Paulo Lanzetta - Hambúrguer ovino



\* Foto de: Paulo Lanzetta - Mortadela ovina

## Como ser parceiro da Embrapa

As empresas interessadas nas tecnologias devem entrar em contato com a Embrapa para estabelecer uma parceria mediante um Acordo de Cooperação, com o objetivo de pesquisa, desenvolvimento e validação das tecnologias em escala industrial. A etapa de validação industrial será realizada na empresa parceira, devendo esta possuir estrutura mínima de uma planta de processamento para derivados cárneos. Finalizada a validação, será celebrado um contrato de licenciamento das tecnologias e do uso das marcas Oveicon® e Tecnologia Embrapa®.

## Contato

Chefia-Adjunta de Transferência de Tecnologia  
Embrapa Pecuária Sul  
E-mail: [cppsul.chtt@embrapa.br](mailto:cppsul.chtt@embrapa.br)  
Fone: (53) 3240-4650

## Referências

ALMEIDA, T. S.; GIONGO, C.; MANERA, A. P.; SILVA, L. G. P.; NALÉRIO, É. S. Intenção de compra de hambúrgueres ovinos elaborados com a adição de coprodutos da olivicultura. In: CONGRESSO SUL BRASILEIRO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, 4.; ENCONTRO PARANAENSE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, 7., 2018, Guarapuava. Anais... Guarapuava: Unicentro Paraná, 2018.

EMBRAPA CAPRINOS E OVINOS. Produção nacional. Disponível em: <https://www.embrapa.br/cim-inteligencia-e-mercado-de-caprinos-e-ovinos/producao-nacional>. Acesso em: 25 set. 2020.

IBGE. Censo agropecuário 2017: resultados definitivos. 2019. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuário/censo-agropecuário-2017#lavouras-permanentes>. Acesso em: 25 set. 2020.

MINUZZI, S. W.; GIONGO, C.; PADILHA, A. P.; ALMEIDA, V. B.; COSTA, R. J.; NALÉRIO, E. S. Aceitação e intenção de compra de produto tipo bacon desenvolvido com carne ovina - oveicon. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 25., 2016, Gramado. Alimentação: árvore que sustenta a vida. Gramado: SBCTA Regional, 2016.



## Parceria Sebrae e Embrapa

A parceria entre Sebrae e Embrapa por meio do Projeto de Inteligência Estratégica: agregação de valor para os pequenos negócios rurais tem proporcionado a organização e a customização de conteúdos estratégicos para a implementação ou o aperfeiçoamento de diferentes modelos de negócios.

A Embrapa é uma referência na pesquisa agropecuária e tem desenvolvido tecnologias para o aumento de produtividade das atividades agropecuárias bem, como na integração de sistemas produtivos para a sustentabilidade das propriedades rurais. A tecnologia aplicada realizada pela pesquisa tem gerado transformação e melhores condições para que o produtor esteja adaptado às condições de mercado.

A parceria Sebrae e Embrapa contribui para o conhecimento aprofundado das necessidades de mercado e das carências tecnológicas dos pequenos negócios rurais gerando conhecimento e soluções que proporcionem o aumento da competitividade dos empreendimentos.

Iniciativas como essa fortalecem a transferência de tecnologia aplicada e conectadas às demandas de mercado e contribuem para a geração de impacto e transformação setorial nos territórios.

## Autores

Citeli Giongo, Élen Silveira Nalério, Gustavo Martins da Silva, Lisiane Bassols Brisolará, Priscila Brochado Gomes

## Equipe Técnica

Esta publicação é resultado do projeto 'Inteligência estratégica para pequenos negócios rurais: agregação de valor e tecnologia executado pela Embrapa e Sebrae Nacional

### Supervisão editorial

*Selma Lúcia Lira Beltrão e Victor Rodrigues Ferreira*

### Revisão de texto

*Everaldo Correia da Silva Filho  
Wyviane Carlos Lima Vidal*

### Normalização bibliográfica

*Iara Del Fiaco Rocha (CRB-1/2169)*

### Projeto gráfico e editoração eletrônica

*Mitsuo Magalhães Motoshima (Matraca Comunicação Criativa®)*



\* Foto de: Paulo Lanzetta



Embrapa

Parque Estação Biológica (PqEB)

Av. W3 Norte (final)

70770-901 Brasília, DF

Fone: (61) 3448-4433

[www.embrapa.br](http://www.embrapa.br)

[www.embrapa.br/fale-conosco/sac](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac)