



Processamento de Carnes de Caprinos e Ovinos

Instrutores:
José Barbosa dos Anjos
Raimunda Alves Marques de Jesus

Petrolina-PE
2013

Sumário

Introdução.....	3
1. Higiene Pessoal e dos Equipamentos.....	3
1.1 Uniformes e Acessórios.....	3
1.2 Higiene corporal.....	3
1.3 Tratamento dos Resíduos (Lixo)	
2. Pré abate.....	3
2.1 Como Proceder ao Abate.....	4
2.2 Cortes da Carcaça.....	4
3. Textura da Carne.....	5
3.1 Tipos de Tempero.....	5
4. Conservação dos Alimentos.....	5
4.1 Tipos de Embalagens.....	6
4.2 Rotulagem.....	6
4.3 Armazenamento.....	6
4.4 Conservação da Pele.....	6
5. Receitas.....	6
5.1 Almôndegas.....	6
5.2 Espeto.....	7
5.3 Linguiça Calabresa.....	7
5.4 Linguiça Frescal.....	8
5.5 Kibe.....	8
5.6 Kafta.....	8
6. Considerações Finais.....	9
7. Relação dos Materiais.....	9

Introdução

A caprinocultura e a ovinocultura são atividades que apresentam destaque no agronegócio brasileiro, mas para consolidar um papel expressivo nas economias regionais há necessidade de serem desenvolvidas ações de natureza profissional capazes de oferecerem produtos de qualidade, sejam animais vivos ou seus produtos processados. Destacaremos as principais etapas que devem ser executadas para a produção de carcaças, e de cortes padronizados para carnes, e produção de peles de boa qualidade.

1. Higiene pessoal e dos equipamentos

O manipulador de alimentos deverá lavar as mãos sempre que:

Início ou término do trabalho;

Antes e após ir ao banheiro;

Sempre após tossir ou espirrar;

Antes e após mexer nos cabelos (pentear);

Quando mexer com objetos estranhos no seu local de trabalho;

Sempre que houver sujeira visível;

As unhas devem ser mantidas curtas, limpas e sem esmalte.

1.1 Uniforme e Acessórios

Os uniformes devem ser de cor clara;

Fazer uso de touca;

Lavar os uniformes diariamente;

Não deve ser permitido o uso de alianças, anéis, brincos, colares, relógio, pulseira, batom, etc.

1.2 Higiene corporal

Cabelos – Mantê-los, sempre curtos e limpos.

Orelhas – Sempre limpas;

Nariz – Sem escorrimento;

Barba – Proibido o uso;

Bigode – Mantê-los aparados;

Dentes e bocas – Manter sempre escovadas após as refeições;

Unhas – Mantê-las, sempre curtas e sem esmalte;

Banho – Diário

1.3 Tratamento de Resíduos (Lixo)

O lixo das áreas de processo deve ser mantido em recipiente adequado, fechado e identificado;

O lixo deve ser retirado diariamente, e ou sempre que for necessário;

O depósito de lixo deve ser afastado e isolado da área de produção.

2. Pré-Abate

Escolha dos animais: deverão ser destinados ao abate imediato aqueles animais que, de acordo com a idade, apresentarem bom desenvolvimento corporal e com musculatura bem destacada, que encontrarem se em bom estado de saúde, possuindo secreções nas cavidades naturais (boca, narinas), não estar com pêlos

arrepiados e opacos.

Transporte de animais: deverão ser transportados ao local de abate em veículos que ofereçam conforto e segurança aos animais. Quando o deslocamento for através de caminhadas, as distâncias não devem ser longas (no máximo 10 km), pois haverá excessiva perda de peso dos animais.

Descanso, jejum de alimentos e de água: ao chegarem aos currais do estabelecimento de abate. Os animais deverão descansar por 24 horas antes do abate, neste período eles não deverão se alimentar e receberão apenas água limpa e fria nas primeiras 12 horas após a chegada.

2.1 Como Proceder o Abate

Insensibilização: Para reduzir ao mínimo a dor e o sofrimento, os matadouros são obrigados a atordoar os animais antes de serem abatidos. Mas as regras em vigor desde 1993, não refletem a evolução científica e tecnológica, nem têm em conta os atuais critérios de bem-estar dos animais. O atordoamento pode ser conseguido com eletricidade, gás ou força mecânica (como uma pistola de ar comprimido) dardo cativo, entre outros, mas nenhum método é 100% eficaz, e às vezes os animais recobram a consciência alguns momentos antes da morte.

Dentro da sala de abate, o animal receberá a ação contundente na parte traseira da cabeça, causada pelo equipamento de atordoamento. A partir daí o animal será colocado de cabeça para baixo, sendo fixo a uma ponte rolante (estrutura aérea) responsável pelo transporte dos animais.

Sangria: através de uma faca de lâmina estreita e afiada, o animal receberá uma perfuração na região do pescoço, próxima à cabeça, que atingirá as artérias e veias. A perfuração, de uma só vez, deverá atingir os dois lados do pescoço. Nesta etapa é que se consegue o abate do animal.

Esfola: nesta etapa será feita a retirada da pele do animal. Com a mesma faca da sangria, deve-se cortar somente a pele (riscar), destacando as áreas por onde haverá a separação do corpo do animal. A partir desta etapa, a restante da pele deverá ser feita com a mão fechada em punho, podendo ser usada faca quando necessária.

Evisceração: a retirada dos estômagos e dos intestinos (vísceras brancas) será feita abrindo-se em corte o abdômen do animal, cortando o intestino na parte final e o esôfago próximo à pança. As vísceras vermelhas serão tracionadas (puxadas) para fora, retirando-as junto com a cabeça, cortando todas as estruturas de ligamento e sustentação que existem nessa região com o corpo do animal.

Carcaça: para obtenção final da carcaça, serão retiradas as patas do animal, através de cortes nas articulações (juntas).

2.2 Cortes da Carcaça

A carcaça preparada deverá ser embalada em saco plástico e colocada, o mais rápido possível, em ambiente de frio (câmara), onde ficará por um período de 24 horas. A partir daí, a carcaça deverá ser retirada do frio para o preparo dos seguintes

cortes:

Pernil: serrar a carcaça entre a última vértebra lombar e a garupa. Daí, separar em duas peças.

Garupa ou cela: serrar o pernil na região entre os ossos da garupa e a cabeça (rótula) do osso da perna, em sua parte superior.

Lombo: serra a coluna vertebral entre a última costela e a primeira vértebra lombar. Pode-se, também, serrar no sentido transversal, a cada dois centímetros, para se obter o lombo fatiado.

Pescoço: serrar esta peça próximo da paleta. Esta peça pode ser serrada no sentido transversal, a cada dois centímetros, obtendo-se o pescoço fatiado.

Serrote: serrar em linha reta a partir do flanco ou vazio, passando por todas as costelas, indo até a articulação (junta) da paleta com o braço.

Paleta: diante do que restou da carcaça, serrar a coluna vertebral no sentido longitudinal, obtendo-se duas meias carcaças incompletas; serrar entre a quinta e a sexta costela torácica que ficam por baixo da paleta.

Costilhar: o conjunto de oito costelas fixas na coluna vertebral constitui esta peça.

Pernil dianteiro: segurar o membro dianteiro e separar da carcaça através de cortes com faca afiada.

Carre: depois de retiradas os pernis, lombo e pescoço, serra no sentido transversal todas as costelas, de ambos os lados, numa distância de cinco centímetros em relação à coluna vertebral.

Costela aparada: nome do corte dado ao conjunto das treze costelas separadas do carre. Aparar o conteúdo de tecidos mole da região do flanco ou vazio.

3. Textura da Carne

A carne caprina ou ovina deve ser obtida de animais jovens, pois a carne se torna mais suculenta, macia, sem odor do ferormônio (conhecido vulgarmente como “cheiro” de bode), que é o hormônio masculino que faz com que ao passar do tempo fica cada vez mais forte, por isso os animais machos devem ser castrados até os três meses de idade. Os animais abatidos entre 3 e 4 meses são chamados de cabrito mamão e muito apreciados nos restaurantes do México, a carne é extremamente macia. No Brasil, o abate dos animais deve ser feito entre cinco meses e 1 ano de idade, com essa idade a carne tem todas as qualidades de textura e sabor.

3.1 Tipos de Tempero

A carne caprina ou ovina combina com diversos tipos de temperos, os mais variados. Segundo o culinário Anderson Luiz, do livro 100 Maneiras de Preparar um carneiro, a base da preparação da carne caprina para qualquer prato é: sal, alho e azeite de oliva. Porém, usamos também, ervas finas, como manjeriço, hortelã, alecrim, entre outros. Usamos molhos de muitas composições, como molho de maracujá, de vinho tinto seco, molho madeira e muitos outros. Deve-se usar a criatividade.

4. Conservação dos Alimentos

Logo após o abate, levar a carcaça para resfriamento e deixar que atinja 2°C, para maturação da carne e dar segurança ao manuseio no momento da preparação dos cortes. Carne maturada é aquela resultante do processo que consiste em manter a carne refrigerada sob temperaturas próximas de 0°C por um período suficiente para torná-la não apenas amaciada, como também melhorar outras qualidades organolépticas inerentes, como por exemplo, o sabor. O ambiente que onde será preparado os corte deverá ser climatizado, para eliminar os riscos de desenvolvimento de microorganismos.

Após a preparação dos cortes os mesmos devem ser embalados e rotulados e congelados.

Todos os alimentos mantidos sob refrigeração deverão estar embalados ou em recipientes fechados. Para que não haja contaminação cruzada entre os alimentos, e transferência de odores e sabores.

4.1 Tipos de Embalagens

Bandeja de isopor coberta com filme PVC.

A vácuo (é mais segura e indicada) todo o ar da embalagem é sugado antes de ser selada (fechamento térmico) do produto colocado dentro da embalagem plástica.

Sacos para congelamento.

4.2 Rotulagem

Nos rótulos deverá ser indicada: tipo de produto (caprino/ovino), tipo de corte, data de fabricação, data de validade, temperaturas de congelamento, endereço da empresa e no caso dos produtos derivados, devem conter a composição do produto.

4.3 Armazenamento

As carnes devem ser armazenadas imediatamente após a embalagem em câmara fria ou “freezers” e mantidas entre -12°C e -18°C essa é a temperatura ideal para produtos cárneos.

As carnes resfriadas têm prazo de validade reduzido, entre 4 e 5 dias.

Obs: Se depois do congelamento a carne for descongelada, deverá ser consumida e nunca fazer novo congelamento, pois no momento do descongelamento ela estará sofrendo um aumento dos microorganismos e perdendo suas propriedades, pois há perda de água e sais minerais.

4.4 Conservação da Pele

Para a conservação da pele as ações serão iniciadas até as primeiras 4 horas do início do abate. Devem ser consideradas as seguintes etapas:

Limpeza: deverão ser retirados os excessos de gorduras e de carnosidades presas à superfície das carnes.

Corte da Aparas: estender a pele sobre uma mesa, aparando as regiões que cobrem a cabeça, os membros e a cauda.

Salga: estender a pele, num piso de alvenaria, pelo lado do pêlo. O carnal ficará

para cima, onde devem ser espalhados 500 gramas de sal granulado.

Estocagem: em local arejado e seguro, as peles deverão ser estocadas uma sobre a outra (carnal com carnal, pêlo com pêlo), empilhadas a uma altura máxima de 80 cm. Na época úmida, fazer a viragem das peles a cada 15 dias, na época seca, fazer a cada 30 dias.

5. Receitas

5.1 Almôndega

1 kg de carne caprina ou ovina
3 g de pimenta do reino
Cebola a gosto
18 g de sal
60 g de fécula (amido de mandioca)
4 g de alho
4 g antioxidante (fixagel) *
1 g estabilizador (krakoline E)**
4 g de conservador (pó húngaro)***
100 ml de água

* Antioxidante tem a finalidade de proteger contra o envelhecimento as células dos alimentos processados

** É um produto a base de fosfatos de grau alimentício, de alta viscosidade e tem a função de formar liga, permitindo trabalhar com carnes, e peixes gordurosos ou de alto teor de umidade, sempre com ótimos resultados qualitativos e quantitativos na preparação de embutidos (lingüiça).

***Conhecido vulgarmente como salitre (nitratos e nitritos), é um agente de cura e estabilizante da cor, serve também de conservante para embutidos à base de carne.

Modo de Preparar

Moer a carne resfriada com a cebola, adicionar todos os ingredientes e misturar bem, modelar e congelar ou preparar.

5.2 Espeto

1 kg de carne caprina ou ovina
15 g de sal
0,5 g de pimenta do reino
Pasta de alho
25 ml de óleo

Modo de Preparar

Corte a carne em cubos, tempere enfie nos espetos. Sendo 5 pedaços para cada espeto, aproximadamente 100 g por espeto, e congele.

5.3 Linguiça Calabresa

1 kg de carne caprina ou ovina
15 g de sal

3 g de pimenta calabresa desidratada
4 g de alho em pó
150 g de toucinho sem couro
4 g de conservante (pó húngaro)
1 g de krakoline
4 g de antioxidante
1 g de estabilizador
100 ml de água gelada
60 g de fécula
0,5 g de noz-moscada

Modo de Preparar

Moer a carne juntamente com o toucinho, acrescentar todos os ingredientes, exceto o antioxidante, este deverá ser o último ingrediente. Misture bem para homogeneizar a massa e só então, coloque o antioxidante e misture novamente. Cubra a vasilha que está com a massa e leve para refrigeração por 24 horas ou deixe a temperatura ambiente por 3 horas. Em seguida, embutir e formar gomos de aproximadamente 14 cm. Deixar sob refrigeração por 4 ou 5 dias ou congelar por até 3 meses.

5.4 Linguiça Frescal

1 kg de carne caprina ou ovina moída
18 g de sal
4 g de alho desidratado
3 g de pimenta do reino ou pimenta branca
60 g de fécula
200 ml de água gelada
1 g de noz-moscada ralada
1 g estabilizador
4 g de conservante (pó húngaro)
4 g de antioxidante

Modo de Preparar

Moer a carne resfriada no disco de 8 mm, acrescentar os ingredientes, exceto o antioxidante, que será acrescentado por último. Depois de misturar bem, colocar o antioxidante e misturar novamente. Levar a massa coberta para refrigeração por 24 horas ou 3 horas em temperatura ambiente. Embutir e formar gomos de aproximadamente 14 cm. Congelar.

5.5 Kibe

1 kg de carne caprina ou ovina ou ovina moída
500 g massa para kibe
Hortelã a gosto
Cebola a gosto
20 g de sal
Pitada de pimenta do reino
1 caldo de carne

Modo de Preparar

Hidratar o a massa para kibe por 3 horas, em seguida adicionar a carne moída, o hortelã, caldo de carne, cebola e o sal, misturar bem e moldar.

5.6 Kafta

1 kg de carne caprina ou ovina
15 g de sal
12 g de maisena (amido de milho)
3 g de estabilizador
0,5 de pimenta branca
20 g de fécula
0,7 g de alho em pó
60g de cebola
150 g de bacon
2 g de krakoline

Modo de Preparar

Moer a carne junto com o bacon e a cebola, adicionar os outros ingredientes, levar ao freezer para resfriar por um período de 12 horas, modelar e congelar.

6.Considerações Finais

A qualidade da carne produzida depende do nível higiênico sanitário do ambiente e das etapas do processamento.

Em nível comercial, há necessidade da fiscalização sanitária de carnes executadas pelo serviço de inspeção sanitária e produtos de origem animal, sob a responsabilidade do médico veterinário.

7. Relação dos Materiais

3 carcaças de caprinos ou ovinos (acima de 18 quilos cada)
1 kg de sal
2 lata de óleo
1 kg de farinha de rosca
3 kg de fécula
2 pote de alho e sal
1 kg de cebola
100g de alho em pó
1 margarina de 500g
2 kg de bacon
2kg de toucinho
1maço de cebolinha
1 maço de salsinha
1 maço de hortelã
100g pimenta do reino branca
200g pacote de orégano
50 g de noz moscada moída
1 amaciante para carne

1 pacote de massa para kibe
1 maço de tripa
1kg de condimento calabresa
50g de pimenta calabresa
50g de alecrim
50g de condimento misto
50g de pó húngaro
100g de antioxidante
100g de estabilizador
3 pacotes de creme de cebola