

Embrapa

Caprinos

Processamento Industrial de Carnes Caprina e Ovina

Cortes Padronizados



Cópias & Cores (88) 3611.3082

Fotos: Ismar Maciel dos Santos

Tiragem: 2000 exemplares - Dez./2007

Responsável Técnico
Ronaldo Ponte Dias
Méd. Vet. / Pesquisador

Embrapa Caprinos
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras, km 04
CEP 62.010-970, Caixa Postal 145, Sobral - CE
Fone: (0xx88) 3677.7000
Fax: (0xx88) 3677.7055
Home page: www.cnpc.embrapa.br
SAC: <http://www.cnpc.embrapa.br/sac.htm>

Embrapa
Caprinos

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Agregando Valor aos Negócios da Caprinocultura e da Ovinocultura

O mercado mundial de carnes passou a se destacar quando identificou o perfil de exigências de seus consumidores.

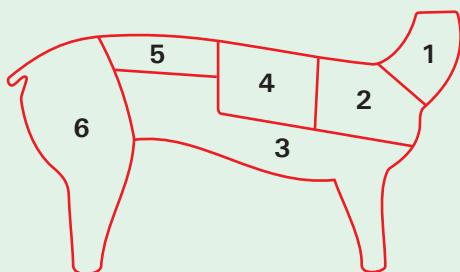
A melhoria da qualidade da carne produzida, a higiene dos processos de abate e a definição dos cortes padronizados foram estratégias mercadológicas que aumentaram os negócios.

No Brasil, com a instalação de abatedouros-frigoríficos para a linha de caprinos e ovinos, os esforços da produção animal deverão ser redobrados em relação à padronização da qualidade e da constância da oferta de animais para o abate.

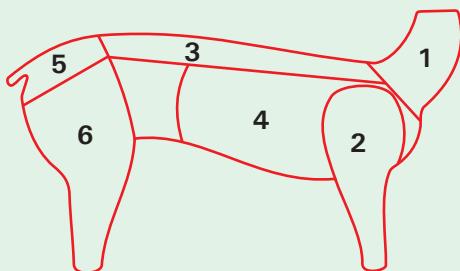
A definição de cortes anatómicos distintos poderá exercer três efeitos positivos: o primeiro, agregar valor aos produtos em relação à carcaça; o segundo, destacar os melhores conjuntos de carne e osso; o terceiro, oferecer opções gastronômicas ao consumidor, para cada tipo de corte escolhido.

Cortes Padronizados de Carcaça de Caprinos e de Ovinos

1. Pescoço
2. Paleta
3. Serrote
4. Costilhar
5. Lombo
6. Pernil



1. Pescoço longo
2. Paleta completa
3. Carré completo
4. Costela aparada
5. Garupa ou cela
6. Pernil curto



Alguns resultados de nossas pesquisas sobre a distribuição de carnes nas carcaças de caprinos e de ovinos tropicais melhorados geneticamente são destacados:

Rendimento de carcaça:

Caprina: 46%

Ovina: 48%

Participação dos cortes na carcaça inteira:

	Caprina	Ovina
Pernil:	15%	18%
Paleta:	11%	10%
Lombo:	6%	7%
Costilhar :	5%	6%

Rendimento dos tecidos comestíveis desossados/Carcaça:

Caprina: 67%

Ovina: 68%

Pernil de Cordeiro ao Vinho

Ingredientes

1 pernil
3 xícaras de chá de vinho tinto seco
2 colheres de sopa de vinagre
3 colheres de sopa de óleo
2 dentes de alho amassados
1 folha de louro
2 cebolas picadas
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
½ molho de salsa ou coentro
6 batatinhas cozidas
2 cenouras cozidas cortadas em rodelaSal, pimenta-do-reino e cominho a gosto

Modo de preparar

Misturar o vinho, o vinagre, o óleo, o louro, a cebola, o sal, a pimenta-do-reino e o cominho. Temperar o pernil e deixar repousar por 30 minutos. Retirar o pernil dos temperos besuntá-lo com margarina e levar ao forno forte (200°C) pré-aquecido, até dourar a peça. Juntar ao pernil o tempero que restou e deixar no forno até que cozinhe, colocando água quando necessário. Retirar o pernil e reservar. Acrescentar a farinha de trigo diluída em ½ xícara de chá de água fria e levar a assadeira ao fogo, mexendo sempre até o molho tornar-se consistente. Servir o pernil acompanhado das batatas e das cenouras, regado com o molho e polvilhado com a salsa picada ou o coentro picado.

