


[Aboios e Repentes](#)
[Aqüicultura](#)
[Aves](#)
[Cães](#)
[Causos Na Beira do Fogo](#)
[Cavalo e Cia](#)
[Ciência no Campo](#)
[Debate Rural](#)
[Dog Foto Blog](#)
[Dúvidas? O especialista ajuda](#)
[Empregos no Campo](#)
[Exposições e Leilões](#)
[Feira Livre](#)
[Galeria de Fotos Rurais](#)
[Meio Ambiente](#)
[Notícias do Campo](#)
[Receitas do Campo](#)
[Suínos](#)
[Turismo Rural](#)

[Agricultura](#)

[Bovinos e Bubalinos](#)

[Casa de Fazenda](#)

[Equinos](#)

[Fruticultura](#)

[Ovinos e Caprinos](#)

-->


[Fale Conosco](#)
[Expediente](#)
[Anuncie](#)

Ciência no Campo

terça-feira, 20 de janeiro de 2004

Viabilidade do processamento de carne caprina

Por
Ana Cristina Richter Krolow*

Desde tempos remotos o homem se preocupa com a conservação de alimentos, tendo desenvolvido diversos métodos para aumentar a vida útil dos produtos. Tem-se notícia de que os primeiros processos começaram com a salga e a defumação, tendo sido aperfeiçoados no decorrer dos séculos.

Hoje, a demanda por alimentos saudáveis tem aumentado, fazendo com que os pesquisadores cada vez desenvolvam mais produtos light, diet, fortificados, etc., visando alimentos com elevado valor protéico e baixos níveis de colesterol e ácidos graxos. Dentre as opções, a carne caprina, bem como seus derivados, são considerados por alguns pesquisadores como produtos indicados dietas hipocolesterolêmicas (consumo de alimentos com baixos níveis de colesterol). Em diversos experimentos, as médias encontradas para conteúdo de proteínas é semelhante às outras carnes (bovina, suína, aves, etc.), em torno de 18,0 a 23,0%; umidade (teor de água) de 75,0 a 78,0% e gordura total de 1,8 a 4,0%, resultados que são relacionados com idade de abate, alimentação animal, sistema de produção, raça, sexo, diferença entre os músculos de um mesmo animal etc.

Salienta-se que, relativamente à gordura, o importante é a relação entre os ácidos graxos. Pesquisadores afirmam que a gordura rica em ácidos graxos insaturados é mais benéfica que aquela rica em colesterol e ácidos graxos saturados, pois diminui o risco de obesidade, câncer e doenças cardiovasculares. Na carne de caprinos esta relação de ácidos graxos insaturados/ácidos graxos

saturados é superior a 1,0 (um), o que a caracteriza como apropriada do ponto de vista dietético para consumo de pessoas hipercolesterolêmicas (com elevados níveis de colesterol sanguíneo).

Em alguns estudos onde foi avaliado o teor de colesterol na carne de caprinos, foram encontrados valores inferiores àqueles relatados para carnes de caranguejo, peru e frango. Segundo alguns autores, a carne caprina apresenta menor teor de gordura do que peito de frango (ou ao menos assemelha-se), perdendo somente em teor de gordura para carne de peixe.

Os dados apresentados acima são importantes para os fabricantes que pensam em elaborar produtos que possam ser apreciados e consumidos por todas as pessoas, independente de seu estado de saúde, haja vista que a carne caprina apresenta todas as condições para processamento. Apesar dos vários estudos já realizados, não há, ainda, dados conclusivos quanto ao tipo de animal que deva ser utilizado para processamento de derivados cárneos, pois a carne de animais jovens apresenta boa aceitação para consumo direto. Esta carne é mais macia, suculenta, possui sabor e odor menos intensos.

Ultimamente diversos trabalhos têm sido realizados com a carne dos animais adultos, que não têm a mesma aceitação que a dos jovens para consumo direto. O inconveniente é que a carne dos animais adultos apresenta menor maciez, textura mais firme e sabor e odor mais intensos, tornando-se menos atrativa para consumo. Uma das saídas, portanto, é a elaboração de derivados, os quais são acrescidos de temperos e condimentos diversos, mascarando o odor e o sabor, melhorando suas características.

Alguns autores afirmam ser a carne de animal jovem a mais adequada para fabricação de derivados; outros dizem que melhor é trabalhar com animal adulto, pois apresenta teores mais elevados de proteínas e, portanto, é melhor para elaboração de produtos emulsificados (salsichas, mortadelas, salames, etc). Outros afirmam que animais castrados não apresentam o mesmo odor forte característico que os não castrados; alguns concluem que não há diferença significativa. Diante destes fatos, ainda há muito o que fazer para prestar esclarecimentos aos produtores e industriais. O que existe de concreto, relativamente ao processamento de carnes, é que a relação entre os teores de proteínas, gordura e água são de fundamental importância para a elaboração de produtos de qualidade. As proteínas (presentes nas fibras da carne) são fundamentais para formar uma boa emulsão (mistura de gordura e água): quanto mais proteína, mais estável o produto, pois a proteína ajuda a manter esta emulsão; a gordura apresenta a capacidade de melhorar suculência, textura e brilho, dando mais maciez à carne; a água é responsável pela suculência das carnes e, juntamente com o sal adicionado na formulação, promove a solubilização das proteínas, melhorando a estabilidade da emulsão. Esta água pode estar na forma de água retida (naturalmente encontrada na carne) ou água adicionada para a elaboração dos derivados.

A pouca gordura encontrada na carne caprina pode ser um inconveniente na elaboração de formulações, pois o produto tende a ficar mais seco, menos suculento. Para melhorar esta característica, muitos estudos têm sido realizados utilizando-se proteínas vegetais, azeite de oliva e até gordura suína (toucinho). Alguns autores afirmam, entretanto, que mesmo adicionando toucinho na formulação esta apresenta menos gordura do que os produtos ora encontrados no mercado.

A forma de elaboração dos derivados cárneos a partir da carne caprina segue os mesmos procedimentos adotados para as outras carnes, atentando-se para o problema mencionado acima. Portanto, pelo exposto, pode-se concluir que a carne caprina apresenta-se como uma excelente fonte para produção de derivados cárneos tipo light, necessitando, ainda, estudos para elucidar diversas indagações e controvérsias a respeito, as quais foram aqui apresentadas. Apesar dos diversos trabalhos que têm sido apresentados sobre formulações de linguiças frescas e defumadas, cortes curados defumados, hamburguer, presunto, mortadela, salames, etc.

Em muitos estados nordestinos, a carne caprina é comercializada para consumo direto, sendo vendido "bode" por "carneiro", pois ainda há preconceito quanto ao seu consumo. Não são realizados cortes padronizados, sendo vendidos como "metade dianteira" e "metade traseira". É preciso explorar o "nicho" de mercado para carne caprina, através de um marketing mais agressivo quanto ao seu valor nutricional e seu potencial para elaboração de derivados. Há necessidade de trabalhar melhor a capacitação dos produtores e empresários do setor no que tange aos cortes padronizados e a exploração para elaboração de produtos cárneos embora já estejam sendo comercializados derivados desta carne como, por exemplo, linguiças frescas e defumadas, cortes curados e defumados de carne, hamburguer, enlatados de carne moída de cabrito pré-cozida em molho de tomate, buchada de bode em lata, charques, etc.

Por fim, o processamento da carne caprina poderá ser uma boa alternativa para a agricultura familiar. A agregação de valor irá propiciar um incremento na renda dos produtores, com reflexos na qualidade de vida das populações rurais do Nordeste do Brasil.

***Pesquisadora em Tecnologia de Alimentos da Embrapa Caprinos**

Da redação do Nordeste Rural

[Voltar](#) | [Imprimir](#) |

LEIA MAIS:

→ **29.01.2011 05h55>**

Uma mensagem de esperança aos pequenos agricultores: a rentabilidade já está ao alcance de todos