

Capítulo 20

RENDIMENTOS DA MANTA OVINA DO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO¹²

Roberto Germano Costa

Pesquisador do Instituto Nacional do Semiárido – INSA

Geovergue Rodrigues de Medeiros

Pesquisador do Instituto Nacional do Semiárido – INSA

Tadeu V. Voltolini

Pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina/PE

Marta Suely Madruga

Professora do Departamento de Tecnologia Química e de Alimentos da
Universidade Federal da Paraíba, Campus I, João Pessoa, PB.

msmadruga@uol.com.br

Terezinha F. Duarte

Pesquisador do Instituto Nacional do Semiárido – INSA

Nely A. Pedrosa

Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
(PPGCTA/CT/UFPB)

¹² Projeto de Pesquisa financiado pelo FUP/Etene-Fundeci-BNB.

Agradecimentos ao Etene/Fundeci/BNB pelo apoio financeiro e à Embrapa Semiárido pela parceria no Projeto.

20.1 – Introdução

O crescente consumo da carne de ovinos em algumas regiões do Brasil, a exemplo do que vem ocorrendo no Nordeste brasileiro, aliado às exigências dos consumidores por carne de melhor qualidade, tem elevado a demanda do mercado interno, bem como a valorização do produto, e promovido a expansão da ovinocultura de corte no país (PINHEIRO et al., 2008).

É fato que em alguns centros urbanos, o consumo da carne ovina tem ocorrido em classes sociais com poder aquisitivo para adquirirem pratos que custam acima de 20% do valor da carcaça que originou a iguaria, não sendo mais apenas aquela fonte de proteína para as populações pobres do semiárido. Para Couto (2003), isto é decorrente da ampla divulgação das qualidades organolépticas dessa carne, o que promoveu o aumento considerável no consumo em regiões não-tradicionais.

A carne é considerada um alimento nobre para o homem, pois contribui, na dieta, com proteínas de alto valor biológico e outros nutrientes essenciais para a vida (PARDI, 1993). A elaboração de produtos com carne de caprinos e de ovinos, além de agregar valor, pode atrair o crescente mercado com a oferta de produtos de reduzido teor de gordura e com características sensoriais diferenciadas (MADRUGA et al., 2005a).

No Nordeste brasileiro, dentre as carnes desidratadas por método conjunto de salga e secagem, destacam-se a carne-de-sol, o charque e a manta de carne ovina ou caprina. Conhecida popularmente na região do Submédio São Francisco como carne retalhada e salgada, a manta ovina é um produto tradicional comercializado nas feiras livres e açougues, para consumo doméstico e nos restaurantes da região, a exemplo dos estabelecimentos que compõem o complexo gastronômico denominado de “Bodódromo”, em Petrolina-PE.

Holanda Júnior e Silva (2003) reportaram que o mercado de carne ovina e caprina começa a se diferenciar e apresentar canais de comercialização e distribuição dos produtos que visam atender a múltiplas e complexas exigências dos consumidores. Muitos buscam produtos com identidade cultural ou politicamente corretos, ou “naturais”, ou ainda, com qualidades nutritivas e organolépticas específicas.

Nesse contexto, a manta de carne ovina é um produto que agrega valor

