

# Capítulo 21

## QUALIDADE QUÍMICA DA MANTA OVINA DO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO<sup>13</sup>

---

**Dra. Marta Suely Madruga**

Professora do Departamento de Tecnologia Química e de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba, Campus I, João Pessoa, PB. \* Orientadora do Projeto. Laboratório de Análises Químicas de Alimentos (LAQA/CT/UFPB). [mismadruga@uol.com.br](mailto:mismadruga@uol.com.br)

**Dr. Roberto Germano Costa**

Pesquisador do Instituto Nacional do Semiárido – INSA,

**Dr. Tadeu V. Voltolini**

Pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina/PE

**Dr. Geovergue Rodrigues de Medeiros**

Pesquisador do Instituto Nacional do Semiárido – INSA

**MSc. Terezinha F. Duarte**

Pesquisador do Instituto Nacional do Semiárido – INSA

**BSc. Nely A. Pedrosa**

Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA/CT). Universidade Federal da Paraíba, Campus I, João Pessoa, PB



## 21.1 – Carne-de-sol

O processo de salga e secagem ao sol é utilizado para preservar carnes desde o início da civilização. Há indícios de que essa técnica de conservação tenha surgido no antigo Egito, entre 4 e 5 mil anos atrás, quando começavam a ser desenvolvidos o transporte sobre rodas, as primeiras cidades e uma escrita primitiva. Na América do Sul, antes da chegada dos espanhóis, os Incas, nos altiplanos andinos a mais de 4 mil metros de altitude, elaboravam um produto dessecado, com carne de lhamas cortada em tiras, denominado *charqui*. É provável que a técnica dos Incas tenha chegado às regiões Nordeste e Sul do Brasil, por duas rotas distintas a partir de Cuzco: ao longo do rio Amazonas, e pela cordilheira dos Andes. Mas foi no século 18 que a produção de carne salgada destinada a alimentar os escravos concentrados em torno da cultura da cana-de-açúcar, no litoral, e da mineração, no interior do país, deslançou, primeiro no Rio Grande do Sul, e depois no Ceará (FELÍCIO, 2002).

Segundo Câmara Cascudo (2004) a carne-de-sol é um método de conservar alimentos de origem animal, salgando e secando em local coberto e ventilado. Como exige um clima muito seco, o preparo da carne-de-sol legítima só é possível nas regiões semiáridas do Nordeste. A secagem é rápida, formando uma espécie de casca protetora que conserva a parte de dentro da carne úmida e macia. Logo, trata-se de um produto tradicional de produção artesanal, que é comercializado nas duas maiores regiões territoriais do Brasil (Norte e Nordeste).

Os mais antigos registros históricos a respeito da carne-de-sol são do século XVII. Em viagem à Bahia, entre agosto e outubro de 1610, Pyrrard de Laval registrou:

*“É impossível terem-se carnes mais gordas e tenras e de melhor sabor. Verdade é que são os mais belos e os maiores bois do mundo. Salgam as carnes, cortam-nas em pedaços bastante largos, mas pouco espessos, quando muito dois dedos de espessura, se tanto. Quando estão bem salgadas, tiram-nas sem lavar, pondo-as a secar ao sol; quando bem secas, podem conservar-se por muito tempo, sem se estragar, contanto que fiquem secas (...)”* (CASCUDO, 2004).

O Rio Grande do Norte e o Ceará disputaram a iniciativa de industrialização da carne-de-sol no Nordeste quando, sem nome especial, já nos finais do século XVII, iam barcas de Pernambuco os rios Assu e

