

# CONFECÇÃO DE MANUAL DE CORTES OVINOS<sup>(1)</sup>

**Renata Alves das Chagas<sup>(2)</sup>, Rodrigo Müller Mello<sup>(3)</sup>, Livia Raymundo Irigoyen<sup>(3)</sup>,  
Tony Elizier Silveira Mello<sup>(3)</sup>, Sérgio Silveira Gonzaga<sup>(4)</sup>, Gladis Ferreira Corrêa<sup>(5)</sup>**

<sup>(1)</sup> Trabalho executado com recursos do Edital PDA 2015/modalidade extensão, da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários;

<sup>(2)</sup> Discente; Bolsista de extensão PDA; Universidade Federal do Pampa; Dom Pedrito, Rio Grande do Sul; [renataalveszootec@gmail.com](mailto:renataalveszootec@gmail.com);

<sup>(3)</sup> Discente; Universidade Federal do Pampa; Dom Pedrito, Rio Grande do Sul; [vet.rodrigo83@gmail.com](mailto:vet.rodrigo83@gmail.com); [liviairigoyen@gmail.com](mailto:liviairigoyen@gmail.com); [tonyzootec@gmail.com](mailto:tonyzootec@gmail.com);

<sup>(4)</sup> Co-orientador; Universidade Federal do Pampa; Dom Pedrito, Rio Grande do Sul; [sergio.gonzaga@embrapa.br](mailto:sergio.gonzaga@embrapa.br);

<sup>(5)</sup> Orientador; Universidade Federal do Pampa; Dom Pedrito, Rio Grande do Sul; [gladiscorrea@unipampa.edu.br](mailto:gladiscorrea@unipampa.edu.br);

**RESUMO:** A comercialização da carne ovina, na maioria dos centros urbanos, ainda é realizada através de cortes básicos e/ou carcaças inteiras, o que dificulta a aquisição deste produto pelo consumidor. Desta forma, há necessidade de buscar alternativas que agreguem valor comercial a carne e que forneçam ao consumidor diferentes opções de aproveitamento desta carne. O projeto aqui apresentado é realizado em parceria EMBRAPA Pecuária Sul e UNIPAMPA – Campus Dom Pedrito, e tem o objetivo de confeccionar um manual com diferentes cortes ovinos que será distribuído para produtores e demais público interessado. Este material apresentará a descrição dos principais cortes ovinos já executados no mercado e de novos desenvolvidos através do aproveitamento completo da carcaça. O material está sendo desenvolvido no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, onde carcaças ovinas provenientes de abates fiscalizados são completamente desmembradas em diferentes cortes. Também serão descritas, neste material, métodos de avaliação de carcaça e receitas para elaboração de derivados da carne ovina. O manual de cortes trará novas opções de comercialização da carne, agregando valor ao produto final.

**Palavras-Chave:** Derivados, carne ovina, paleta.

## INTRODUÇÃO

Para que a carne ovina tenha maior expressão no mercado, é imprescindível que se forneça ao consumidor carcaças de qualidade e diferentes cortes, que possibilitem o consumo da carne em outras formas de aproveitamento diferente do tradicional churrasco. Observa-se nos últimos anos, um incremento da produção ovina no Brasil, com maior comercialização da carne desta espécie, no entanto, segundo Oliveira *et al* (2002), o consumo ainda é muito baixo: cerca de 7 kg/pessoa/ano e esse baixo consumo possivelmente está atrelado à falta de hábito de consumo de carne ovina; todavia, isso pode ser contornável quando houver no mercado um produto de qualidade e com oferta durante todo o ano.

Desta forma, esta ação de extensão tem o objetivo de elaborar um manual de cortes ovinos, para apresentar aos produtores rurais e demais comunidade científica, diferentes tipos de cortes ovinos, em peças individualizadas que facilitem a comercialização da carne desta espécie.

## METODOLOGIA

O projeto de extensão “Assistência técnica, aperfeiçoamento e atualização em ovinocultura na Região da Campanha Gaúcha”, registrado na PROFEXT/UNIPAMPA que vem sendo desenvolvido desde 2011 e no ano de 2015, foi introduzido uma ação que prevê a realização de Oficinas de cortes Ovinos, numa parceria com a EMBRAPA Pecuária Sul – Bagé e Campus Dom Pedrito/UNIPAMPA. Desta atividade surgiu a necessidade do desenvolvimento de um manual que apoiasse os participantes das oficinas de corte e que fornecesse a comunidade, público alvo do projeto, informações sobre os cortes comerciais já utilizados na cadeia da carne ovina e propusesse a realização de cortes diferenciados para melhor aproveitamento da carne ovina.

O início da confecção do manual, foi realizado com a utilização de duas carcaças de borregos, abatidos em frigorífico com inspeção municipal, que foram completamente desossadas e separadas em diferentes cortes, no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal do Campus Dom Pedrito da UNIPAMPA, com o apoio de serra fita e separação a faca.

Os cortes foram fotografados e todo o processo de realização de cada corte foi anotado. Depois de realizados os cortes, estes foram assados para determinação do tipo de cozimento a que seriam submetidos para determinação dos tipos de receitas a serem utilizados. O material coletado está sendo organizado em editores de texto, para confecção do Manual de Cortes Ovinos.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para início da secção das carcaças em cortes, foi realizada a retirada do pescoço, e feita a separação do quarto dianteiro do traseiro, entre a oitava e nona costelas (figura 1). O pescoço foi fileteado, com aproximadamente dois centímetros, realizado a toailete retirando-se a porção cranial do atlas.

Após é realizada a retirada completa da paleta, com a separação de diferentes partes através do corte de faca. O peito foi separado das costelas e utilizado para elaboração de derivados, excluindo-se a ponta por conter muita gordura.



Figura 1 – Corte inicial da carcaça em separação de pescoço, quarto dianteiro e quarto traseiro.

Fonte: arquivo pessoal.

No quarto traseiro, foi realizada a separação do vazio e das costelas (figura 2), que são desossadas, para posteriormente ser realizada a separação dos cortes nobres da carcaça (file mignon, alcatra e picanha). O lombo foi completamente separado, desossado e chuleteado, quando a carcaça for de boa qualidade deverá ser retirado, o carré. O quarto pode ser comercializado inteiro ou submetido a diferentes divisões a faca.

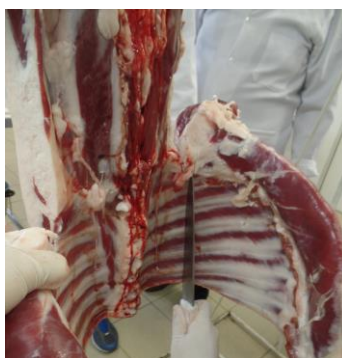


Figura 2 – Separação do vazio e das costelas

Fonte: arquivo pessoal

Além dos cortes descritos acima, o manual ainda especificará quais os principais cortes comerciais que já existem, e como devem ser extraídos da carcaça, sequencialmente, com o intuito de fornecer subsídios para os envolvidos na exploração ovina.

Com a utilização manual, será possível, além de executar novos cortes, avaliar qualitativamente e quantitativamente as carcaças utilizadas, como também, conhecer os diferentes tipos de derivados que podem ser elaborados a base de carne ovina, podendo esta ser uma forma de agregar valor a este produto e aumentar a renda à agricultura familiar de cada região.

## CONCLUSÕES

O manual apresenta diferentes cortes ovinos, para uma maior difusão no mercado para a carne desta espécie.

## REFERÊNCIAS

OLIVEIRA, M. V. M.; PÉREZ, J. R. O.; ALVES, E.L.; MARTINS, A. R. V.; LANA, R. P. Rendimento de Carcaça, Mensurações e Peso de Cortes Comerciais de Cordeiros Santa Inês e Bergamácia Alimentados com Dejetos de Suínos em Confinamento. **R. Bras. Zootec.**, v.31, n.3, p.1451-1458, 2002 (suplemento).