

## FATORES QUE ENVOLVEM O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA "MANTA DE CARNEIRO" DO MUNICÍPIO DE TAUÁ-CE.

Ana Milena César Lima(1) - Mayara Silva de Araújo(2) - Samilly Mesquita Alves (3) - Francisco Selmo Fernandes Alves(4) -

1. Graduanda em Zootecnia da Universidade Estadual Vale do Acaraú-UVA - 2. Graduanda em Zootecnia da Universidade Estadual Vale do Acaraú-UVA, Bosisit - 3. Graduanda em Zootecnia da Universidade Estadual Vale do Acaraú-UVA - 4. Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos.

### **PALAVRAS-CHAVE**

Carne ovina, Inhamuns, ovinocultura e processamento.

### **APOIO**

Embrapa Caprinos e Ovinos e MAPA/SDC

### **INTRODUÇÃO**

A ovinocultura e a caprinocultura por muito tempo foi considerada no Nordeste como atividade voltada para a subsistência da população rural, mas o cenário vem se modificando em virtude das exigências do consumidor. O município de Tauá, conta com um rebanho caprino e ovino, equivalente a 204.527, representando aproximadamente 6,8% do efetivo do Ceará (IBGE, 2008). A região oferece condições edafo-climáticas e vegetação propícia para o desenvolvimento produtivo destes animais, possibilitando ampliar a comercialização de produtos cárneos. Segundo Alves (2009), a manta é preparada artesanalmente, seguindo procedimentos culturais, e é obtida através da carcaça inteira do carneiro desossada, onde são retirados os membros e os ossos longos. O processo constitui um fator de agregação de valor que tem se destacado como importante fonte de renda para aquela região.

### **OBJETIVOS**

Avaliar os principais fatores que envolvem a produção da manta de carneiro de Tauá, no sertão dos Inhamuns no Estado do Ceará.

### **MATERIAL E MÉTODOS**

O estudo foi realizado no município de Tauá, pertencente ao Território Inhamuns, durante o ano de 2009. A pesquisa foi dividida nas seguintes etapas: elaboração do questionário, identificação do público alvo, aplicação dos questionários, tabulação e análise dos dados. A coleta de dados foi realizada a partir da identificação dos processadores/escaladores com o objetivo inicial de realizar o cadastro dos mesmos, em seguida, identificar a idade dos animais, a compra, formas de abate e o modo de preparo da manta, incluindo a visão econômica do processador e a expectativa produtiva e econômica do mesmo ao produzir a manta. Após a aplicação dos questionários, os dados foram tabulados e obtidos através de cálculos de porcentagem.

### **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Observou-se que os animais adquiridos do município são provenientes da microrregião de Cachoeira (40%) e Carrapateiras (20%). Os processadores (87,5%) afirmam que realizam o abate na própria residência, com o uso de técnicas rudimentares, com utilização de machado, seguindo preceitos culturais da região.

O processo de preparo da manta apresenta duas formas em relação a retirada dos ossos da carcaça, sendo que 75% retiram somente os ossos longos, enquanto 25% retiram somente as costelas. Verificou-se o uso de sal ou sal e pimenta, 75% dos escaladores utilizam somente sal e 25% complementam com o uso da pimenta, posteriormente levando-a ao sol e à sombra, ocorrendo o processo de desidratação. Após este procedimento a manta é comercializada.

### **CONCLUSÕES**

Apesar da falta de padronização, a manta é um produto gerador de renda e de inclusão social, onde o uso de boas práticas para a produção e fabricação favorece o aumento da qualidade e agregação de valor comercial.

### **REFERÊNCIAS**

ALVES, F. S. F. A manta de carneiro dos Inhamuns. Revista Brasileira de Caprinos e Ovinos O Berro, Uberaba, MG, n.128, p.90, Nov. 2009.  
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Pecuária Municipal, 2008. Disponível em <http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/protabl.asp?c=73&z=t&o=23&i=P> e <http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/protabl.asp?c=73&z=t&o=23&i=P>. Acesso em 08, Jul.2010.