

Desenvolvimento de produtos regionais derivados dos componentes não carcaça de origem ovina e caprina como oportunidade de agregação de valor

Sousa, Pedro Tayson Bezerra de^{1*}; Lima, Lisiane Dorneles de²;
Nalério, Élen Silveira³

Os órgãos e as vísceras dos pequenos ruminantes, podem representar um percentual de 15 a 20% em relação ao peso vivo dos animais podendo ser convertido em receita adicional para o pequeno produtor se as mesmas forem destinadas a produção de derivados cárneos. As vísceras de caprinos e ovinos fazem parte da culinária nordestina, sendo utilizadas na elaboração de diversos produtos conhecidos na culinária regional, a exemplo temos a buchada, dobradinha. O objetivo do estudo foi aprimorar os processos tecnológicos para elaboração de produtos regionais, buchada e dobradinha, visando a agregação de valor na obtenção de produtos de qualidade para atender o mercado consumidor. Inicialmente foi aplicada uma limpeza nas vísceras utilizando ácido acético e água em diferentes temperaturas de aquecimento, onde as vísceras permaneceram por um determinado tempo. A formulação proposta para a elaboração da buchada, valores expressos em percentual, considerando o peso das vísceras como a totalidade, representou 66 % das vísceras vermelhas (coração, fígado e rins) e 33,3% para Vísceras brancas (intestinos e estômagos) e os condimentos usados foram: 2g de sal; 2ml óleo; 1,5g colorau; 0,3g pimenta do reino; 2g de alho; 2g de cebola e 2g de cheiro verde (cebolinha e coentro). A Formulação propostas para a elaboração da dobradinha, representou 33 % das vísceras vermelhas (coração, fígado e rins) e 66% para Vísceras brancas (intestinos e estômagos) os condimentos utilizados foram: 1g de sal; 0,23g de açúcar; 1,2ml óleo; 0,6g colorau; 0,7g pimenta do reino; 1,2g de alho; 0,8g de cebola e 0,6g de cheiro verde (cebolinha e coentro). Os teores médios de gordura e proteína da buchada e dobradinha, foram 2,47% e 21,35% respectivamente. Importante destacar o valor nutricional, pelo baixo teor de gordura e alto teor de proteína, semelhante ao da carne. Conclui-se que os produtos se caracterizam por conter aporte proteico semelhante ao da carne e, a preferência pela formulação da bucha-

da e dobradinha foi a mais picante, pelo elevado teor de condimentos, que proporciona o produto ter sabor mais marcante, cor e aroma mais agradável.

Palavras-Chave: Agregação de valor, produtos regionais, vísceras

Suporte Financeiro: CNPq, Embrapa

¹ Aluno do Curso de graduação em Zootecnia da Universidade Estadual Vale do Acaraú-UVA, Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa

² Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientador

³ Pesquisadora da Embrapa Pecuária Sul

*Apresentador do pôster: pedrotayson84@gmail.com