

Processo industrial da elaboração e padronização da buchada e dobradinha

Santos, Jaine de Sousa^{1*}; Batista, Ana Sancha Malveira²; Nalério, Élen Silveira³; Martins, Michely Chaves⁴; Sousa, Pedro Tayson Bezerra⁵; Lima, Lisiane Dorneles⁶

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 e a dobradinha. Os órgãos e as vísceras 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. No entanto, a elaboração destes e produtos cárneos não possui uma produção padronizada, devido à elevada manipulação, desde o abate até a confecção do produto final, podem apresentar elevada contagem microbiológica. O projeto objetivou aprimorar a padronização dos processos de produção da buchada e dobradinha, para os quais foram estabelecidos parâmetros para processamento, com diferentes formulações, tempos e temperaturas de processo, assim como as avaliações da composição centesimal, qualidade microbiológica e sensorial, bem como a intenção de compra. Para a elaboração da buchada foram utilizadas vísceras brancas (intestinos e estômagos) e vísceras vermelhas (coração, fígado e rins), numa proporção de 33,3% e 66,6%, respectivamente. Enquanto que na elaboração da dobradinha, as vísceras brancas foram utilizadas numa proporção 66,6% e as vísceras vermelhas em 33,3%. Os condimentos utilizados foram: sal, pimenta do reino moída, óleo e colorau e as hortaliças, cheiro verde, alho e cebola. Os dados foram submetidos a análise estatística descritiva e os resultados expressos em percentual. A formulação mais picante foi a preferida pelos provadores, tanto para a buchada quanto para a dobradinha. O valor médio proteico dos dois produtos foi 21,92%, e o teor de gordura determinada na buchada e dobradinha apresentou valores de 2,62 e 2,32%, respectivamente. A metodologia de limpeza aplicada nas vísceras mostrou-se eficiente sendo observado que a temperatura ideal para a limpeza dos estômagos é 65 °C e 80 °C para a limpeza dos intestinos, por cinco minutos. A limpeza das vísceras vermelhas lavagem com água em temperatura ambiente, adicionada de 10 mL de ácido acético/ litro de água, por dez minutos. A buchada e dobradinha, tiveram grau de aceitação de 92,05% e 84,61% respectivamente, permitindo inferir que os

produtos foram bem aceitos quanto à qualidade geral. Portanto, esse processo tecnológico da buchada e dobradinha, garantiu as características nutricionais, física e microbiológicas, atendendo às condições higiênicas adequadas, para não representar riscos à saúde do consumidor e aumentar a vida útil dos produtos, podendo favorecer ao aumento do consumo desta típica iguaria nordestina, nas mais diversas regiões do Nordeste, com perspectivas de abertura de mercado para os grandes centros comerciais do país.

Termos para indexação: Produtos regionais, vísceras, pequenos ruminantes, agregação de valor.

Suporte Financeiro: CNPq e Embrapa.

¹ Aluno de graduação em Zootecnia na Universidade do Vale do Acaraú-UVA, Sobral, CE, bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa.

² Pró-Reitora de Ensino de Graduação da Universidade do Vale do Acaraú-UVA, Sobral, CE.

³ Pesquisadora da Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS.

⁴ Mestre em Zootecnia Universidade do Vale do Acaraú-UVA, Sobral, CE.

⁵ Aluno de graduação em Zootecnia na Universidade do Vale do Acaraú-UVA, Sobral, CE.

⁶ Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientadora

*Apresentadora do trabalho: jaynesousa.s@gmail.com