

APROVEITAMENTO DE CARNE OVINA DE DESCARTE ATRAVÉS DA PREPARAÇÃO DE SALAME MISTO COM CARNE SUÍNA

**MELO, J.1; SANTOS, R.1; PAZ MOURA, D. J.1; NUNES GONÇALVES, E.1;
SAMBORSKI, T.1**

¹ IFFARROUPILHA- Campus Santo Augusto-RS – Rua Fabio Andolhe, 1100, Santo Augusto-
RS – CEP 98590-000, diegomoura47@yahoo.com.br

1- Introdução

O presente trabalho visa desenvolver um produto diferenciado, inexistente no mercado e que possa conquistar consumidores apreciadores ou não de carne ovina, aproveitando partes da carne oriundas de descarte agregando valor comercial ao produto final e possibilitando uma alternativa de ganho para os pequenos e grandes produtores.

O consumo de carne ovina tem fonte de proteínas semelhantes a qualquer outra carne. Porém seu consumo sofre algumas restrições devidas ter cor escura juntamente com odor e gosto acentuado. Contudo estes fatores os produtores tentam realizar alternativas, como a comercialização de cordeiro, por ter cor, gosto e cheiro menos acentuado. Além destas é interessante a industrialização, das ovelhas de descarte, que comercialmente tem valor muito baixo tornando-se prejuízo para os produtores.

A fabricação de embutidos vem sendo usado ao longo dos séculos como forma de conservação dos produtos cárneos. Silveira & Andrade (1991) recomendam a utilização de carne proveniente de animais velhos na formulação de produtos fermentados por apresentarem um teor de umidade mais baixo e uma coloração mais acentuada.

Normalmente utilizam-se culturas iniciantes (starter), contendo microrganismos (bactérias, leveduras e mofo) que melhoram significativamente a qualidade dos embutidos crus, sobretudo no desenvolvimento de cor, sabor e consistência (STIEBING, 1990). O uso de coadjuvantes tecnológicos melhora as interações da água no interior da massa do salame, adequando à velocidade do processo fermentativo, o qual proporciona, posteriormente, melhores condições de maturação e secagem, quando sem o uso de climatização artificial. Estudou-se a , elaborados sem climatização artificial, bem como a aceitabilidade, visando à introdução do produto no mercado consumidor, a partir da industrialização em pequena escala com produção programada.

2- Metodologia (Materiais e Métodos)

As formulações de salame de carne de ovelha de 68% e carne de porco de 32% foram divididas em duas formulações idênticas, com variação apenas na adição de farelo de arroz em uma delas. A adição de farelo de arroz se justifica pelo aproveitamento desta matéria prima, pois industrialmente não tem muita utilidade sendo destinada basicamente para a alimentação animal.

Alguns estudos podem ser realizados afins de uma possível introdução deste produto na própria alimentação humana, pois o farelo tem grande quantidade de fibras que pode vir a ser um regulador intestinal.

O experimento foi elaborado no Laboratório de Carnes do IFFarroupilha - campus Santo Augusto, durante o primeiro semestre de 2011.

No preparo da massa, as carnes foram moídas e misturadas com pimenta preta, pimenta branca, proteína texturizada de soja, antioxidante, corante industrial, alho, sal de cura, noz moscada, sal e cultura starter Lyocarni SBM/11. Após a confecção o salame foi defumado em defumador com cinzas de madeira e submetido aos seguintes testes: redução de peso, gorduras, proteínas.

3- Resultados e Discussão

Os resultados obtidos até o presente momento mostram que o experimento desenvolvido possui características bastante similares aos relatados por autores com Reis (1996) e Pinheiro et alli (1994).

Na análise sensorial, utilizou-se 58 julgadores não treinados, porém consumidores frequentes. A amostra sem adição de farelo obteve um índice de aceitabilidade de 58,6%, já aquela com adição de farelo de arroz obteve aceitabilidade de 41,4%. Quando feita a análise apenas com a formulação sem farelo, o índice de aceitabilidade subiu para 84%. No teste de intenção de compra 32,3% dos julgadores certamente comprariam o produto, 41,2% provavelmente comprariam e 23,5% tem dúvidas em relação a compra. Apenas 3% não comprariam, perfazendo uma intenção de compra de 80% sem farelo de arroz. Segundo trabalho de PINHEIRO et alli os índices de gordura ficam em torno de 3,5%, levando em relação estes resultados o experimento obteve um ótimo índice de gordura pois os valores ficaram entre 3,7 e 4,4% para as amostras sem e com farelo de arroz respectivamente.

Trabalhos realizados por RUST (1994) sobre assunto similar mostram que produtos com inclusão de carne ovina podem perder peso em até cerca de 40 a 50 % do seu peso inicial fato também observado durante a realização do experimento, sendo que se obtiveram valores aproximados de 35 a 40% fato esse que pode ter como causa a adição de carne de ovelha de descarte que possui um alto grau de gordura.

4- Conclusão

Considerado produto de descarte, a carne ovina pode ser aproveitada comercialmente desde que se utilizem técnicas de processamento adequadas a elaboração de embutidos. Revela-se como uma grande alternativa de renda para produtores de médio e pequeno porte. Com os resultados obtidos durante o experimento fica visível que produtos elaborados para fins comerciais, possuem uma grande aceitabilidade perante o mercado consumidor, pois industrialmente utilizam-se parâmetros de lançamento do produto de 70%, e o produto em questão teve aceitabilidade superior.

O crescimento da população e a necessidade humana de ingestão de proteína animal mostram-se potenciais de absorção de novos produtos

alimentares. Assim, este trabalho contribui na busca de alternativas para o abastecimento alimentar da população e no aproveitamento da carne ovina de descarte, sugerindo novos temas para pesquisa futura, como formas de aumentar o tempo de prateleira (shelf life), qualidade nutricional e análises microbiológicas.

Referencias bibliográficas

REIS, A.G.B.; SOARES, G.J.D. **Salame colonial processado com carne suína e ovina**, Revista Brasileira de Agrociência, v.2, 1998.

STIEBING A. **Produção de Kroschurtern** boletim técnico FAO 1990 17p.

PINHEIRO, R.S.B. et al. **Informações nutricionais de carnes ovinas em rótulos comerciais, comparativamente às obtidas em análises laboratoriais**. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v.27, 2007. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612007000200028>>. Acesso: agosto 2011.

RUST, R.E. **Productos embutidos**. In: PRICE, J.F., SCHWEIGERT, B.S. **Ciencia de la carne y de productos cárnicos**. 2.ed. Zaragoza: Acríbia, 1994.

SILVEIRA, E. T. F.; ANDRADE, J. **Aspectos tecnológicos de processamento e qualidade de embutidos fermentados**. Campinas: FEA/UNICAMP, 1991.