



Utilização de matéria-prima de ovinos e caprinos na elaboração de produtos cárneos

Coordenadora: Jenyffer Medeiros Campos Guerra	E-mail: jenyffermcampos@gmail.com
Tipo da Ação: Projeto	Área Temática Principal: Tecnologia e Produção
Unidade Geral: CTG - CENTRO DE TECNOLOGIA E GEOCIÊNCIAS	Unidade de Origem: ENGENHARIA QUÍMICA
Abrangência: Santa Maria da Boa Vista, Serra Talhada, Sertânia, Pesqueira, Parnamirim, Petrolina, Floresta, Garanhuns, Ibimirim, Arcoverde, Betânia.	
Local de Realização: Laboratório de origem animal (Carnes) do Curso de Engenharia de Alimentos	

Resumo da Proposta:

O comércio de carnes caprinas e ovinos movimenta a economia do agreste e sertão Pernambucano. Apesar da carne destes animais ser apreciada nesta região, o consumo é quase que estritamente 'in natura', ou seja, apenas as partes mais nobres são consumidas como prato principal, muitas vezes devido seu cheiro e sabor fortes. Desta forma, para promover o consumo e a utilização de outras partes menos favorecidas e utilizadas na alimentação humana, propõe-se a utilização da mesma em produtos cárneos processados como linguiça, presunto e mortadelas. Outros produtos de inovação como nugguets e hamburguer também são propostos. Espera-se que, além de evitar o desperdício e descarte destas carnes pouco apreciadas, o desenvolvimento de novos produtos agregue valor às carnes caprinas e ovinas, uma vez que são carnes menos ricas em gorduras saturadas e colesterol, tornando-as mais saudáveis em comparação às bovinas e suínas. Além disso, a proposta sugere maior desenvolvimento do comércio local e regional uma vez que os caprinos e ovinos terão maior possibilidade de beneficiamento e utilização de novos produtos, rentabilizando as famílias e movimentando o comércio nas comunidades locais.

Objetivos:

- realizar um levantamento das regiões produtoras de caprinos e ovinos;
- estabelecer parcerias com os produtores quanto à obtenção de carnes para processamento das mesmas;
- elaborar produtos cárneos embutidos de caprinos e ovinos;
- elaborar produtos fermentados de caprinos e ovinos;
- realizar avaliação físico-química dos embutidos elaborados;
- definir a composição centesimal dos produtos cárneos elaborados;
- avaliar os produtos sensorialmente;
- estabelecer a relação de custo entre os produtos elaborados;