



PROCESSAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DA CARNE-DE-SOL BOVINA NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA-PB

Carvalho, R.J.¹, Souza, G.T.¹, Costa, S.S.², Salviano, A. T.², Ishihara, Y.M.²
Moreira, R.T.²

¹ Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900, e-mail: rayssa_ea_ufpb@hotmail.com

² Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900.

A carne-de-sol é um alimento de grande teor calórico-protéico, tradicionalmente consumido pela população nordestina. Seu processamento não possui registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e geralmente procede de abates clandestinos tornando-se um alimento potencialmente perigoso à saúde do consumidor. Visando conhecer a qualidade da carne-de-sol produzida e comercializada em feiras livres e mercados públicos do município de João Pessoa – PB realizou-se um levantamento das técnicas utilizadas para processá-la. Trata-se de um estudo descritivo “in loco” através de entrevistas estruturadas junto aos comerciantes e produtores, composto por duas etapas. A primeira permitiu identificar e caracterizar os comerciantes de carne-de-sol, verificando-se a procedência da carne comercializada nesses estabelecimentos e a segunda, verificar as principais variáveis no processamento das carnes-de-sol. Foram identificados 15 feiras livres e mercados públicos que comercializam carne-de-sol. Nestes estabelecimentos, foram entrevistados 75 comerciantes com escolaridade variando do ensino fundamental ao médio e com faixa etária entre 21 e 77 anos. Entre os entrevistados, 45,6% trabalham em sistema familiar e comercializam carne-de-sol há mais de 15 anos. Quanto a procedência, 53,3% da carne-de-sol comercializada provem de fornecedores e, apenas 1,3% é processada no próprio estabelecimento. Embora 54% das carnes-de-sol vêm do produtor sob refrigeração, durante a comercialização ficam submetidas à temperatura ambiente. Na segunda fase foram identificados 15 comerciantes que também processam a carne-de-sol. Para caracterizar este processamento, algumas variáveis foram observadas junto aos produtores. Por ser um corte de maior aceitação comercial, 86,7% dos produtores utilizam o coxão mole para a fabricação da carne-de-sol; 46,7% adicionam o sal, único ingrediente utilizado no processamento, em uma proporção de 10%; 66,7% utilizam a salga mista, com variação de uma a oito horas no tempo de salga, prevalecendo para a maioria dos produtores (61,5%) o tempo entre três a quatro horas. Constataram-se similaridades nas técnicas de processamento das carnes-de-sol, no entanto, verificou-se a falta de padronização das operações em relação ao tipo e tempo de salga. Portanto, há necessidade de padronização através de uma legislação específica, como também de maior fiscalização por parte dos órgãos competentes para a obtenção de produtos com maior competitividade e qualidade sensorial, microbiológica e físico-química.

Agradecimentos: PMJP e CNPq