



Novos Produtos cárneos de ovinos e caprinos

Alfredo Teixeira

Escola Superior Agrária, Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança
Apt. 1172, 5301-855, Bragança, Portugal.
teixeira@ipb.pt

Uma parceria - entre a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança, a Associação Nacional de Criadores da Raça Serrana (ANCRAS), a Associação Nacional de Criadores de Ovinos Bragançanos (ACOB) e a empresa Bísaro-Salsicharia Tradicional - foi constituída para desenvolver um projecto de investigação, intitulado "Obtenção de novos produtos transformados de carne ovinos/caprinos", apresentado e financiado pelo PRODER, MEDIDA 4.1 – COOPERAÇÃO PARA A INOVAÇÃO. O projecto hoje em fase de semi-industrialização teve origem numa investigação prévia de cerca de dois anos (2009 e 2010), realizada no Laboratório de Qualidade da Carne da ESA-IPB.

O objectivo do projecto consiste na elaboração de dois novos produtos de origem animal, baseados na utilização de carne de ovino e caprino de animais com peso e idade fora dos limites de comercialização como carne fresca e marcas de qualidade DOP ou IGP, permitindo a valorização de animais e da sua carne de grande dificuldade de comercialização, mas que possam corresponder a produtos diferenciados e inovadores em termos de mercado. Procura-se por outro lado a potencialização das raças autóctones que lhe estão na origem pela criação de novos produtos que complementam aqueles que possuem marcas DOP e IGP.

As carcaças dos animais utilizados são divididas em duas metades, correspondendo à elaboração de dois novos produtos. O primeiro consiste na elaboração de um enchido de carne fresca de ovino e caprino para consumir cozinhado ou sem qualquer tratamento ou aditivo culinário. O segundo trata-se da elaboração de uma *manta* de carne seca e salgada, devendo a meia carcaça ser desossada e cujo consumo estará dependente de um tratamento culinário. Cada um destes novos produtos é caracterizado com recurso a análises físicas, químicas, sensoriais e microbiológicas de modo a testar e confirmar a sua qualidade organoléptica e segurança alimentar para o consumidor.