



**Reunião Nacional
de Caprinicultura**
CAPRA 2010

**28, 29 e 30
Outubro
2010**

LIVRO DE ACTAS



ipb INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA
Escola Superior Agrária

Contactos

Instituto Politécnico de Bragança
Campus de Santa Apolónia 5300 - 253 Bragança - Portugal
Tel.: 273 331 570
<http://www.ipb.pt>

ISBN: 978-972-745-112-8

Organização



Associação Nacional
de Criadores de Raça Serrana



International
Goat Association
Representação
Portuguesa



INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA
Escola Superior Agrária



Centro de Investigação
de Montanha

Apoios



Escola Profissional de Agricultura e
Desenvolvimento Rural de Corvulhos/Mirandela



Qualidade da carne de caprinos da raça serrana

Sandra Rodrigues, Etelvina Pereira, Alfredo Teixeira

CIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Sta Apolónia Apt 1172
5301-855 Bragança.

Desde tempos imemoriais que a caprinicultura constitui uma das principais actividades pecuárias. Mesmo antes da sedentarização que as cabras acompanhavam o homem nas suas constantes movimentações. De acordo com diversos historiadores, a história do homem é em grande medida a história evolutiva da cabra. De facto, a par do cão, a ovelha e a cabra parecem ter sido das primeiras espécies que o homem domesticou. Nem sempre olhada com carinho, utilizada como símbolo nefasto por certas religiões, chegou aos nossos dias fruto da sua capacidade de grande adaptabilidade a ambientes hóstis, proporcionando ao homem, produtos tão importantes como o leite, carne, pêlo, peles, estrume e até mesmo o sangue como bebida em determinadas populações nómadas do norte de África. Aproveitadora de recursos que outras espécies, bastante mais produtivas, não conseguem transformar é hoje um elemento de grande importância em sociedades em desenvolvimento de países sul americanos e africanos.

Na década de 90, a Comunidade Europeia, no contexto da política de qualidade relativa aos produtos agrícolas e géneros alimentícios, desenvolveu um sistema de valorização e protecção das denominações de origem, indicações geográficas e especialidades tradicionais. Este sistema teve como objectivo promover a diversificação da produção agrícola, proteger os nomes dos produtos de fraude e imitação e proporcionar aos consumidores informação relativa às características específicas dos mesmos. Um desses produtos é o Cabrito Transmontano. No entanto, sem qualquer dúvida, que a política agrícola comum procurou foi, de alguma maneira pagar o trabalho social que pastores e guardadores de rebanhos executam num mundo rural cada vez mais desertificado e necessitado de amplas políticas sociais. Este sistema, todavia, pode não ser suficiente para garantir a "sobrevivência" de um determinado produto.

Embora a produção de carne, em geral, e a produção de carne de caprinos, em particular, não figure entre as principais prioridades da política agrícola nacional, em algumas regiões do país, sobretudo nas regiões desfavorecidas de montanha, a importância da caprinicultura pode ser sustentada por razões de âmbito técnico-productivo, sócio-económico e ambiental.

No plano técnico-productivo, os caprinos transformam recursos vegetais de baixo valor económico em carne de elevado valor nutricional (caracterizada pelo baixo conteúdo em gordura intramuscular e subcutânea) e organoléptico, muito apreciada em segmentos de mercado específicos.

No plano sócio-económico, também com implicações políticas e estratégicas, os produtos da caprinicultura de carne, figuram, naturalmente, no cabaz de produtos portugueses com denominação de origem protegida, ou estatuto similar, salvaguardando assim o património genético e património cultural (inerente ao imenso conhecimento técnico-productivo contido nos sistemas de produção e de transformação tradicionais) do país.

No plano ambiental e da gestão e ordenamento do território, para além do já referido aproveitamento de recursos naturais, a caprinicultura de carne cumpre vários desideratos, de difícil valoração, como sendo a sua capacidade de detecção precoce de incêndios

Toda a estratégia produtiva e comercial dos mercados carece de informação científica que permita a optimização das condições de produção e a obtenção de produtos que vão ao encontro aos gostos e desejos dos consumidores finais. Isto é tanto mais importante, porque este tipo de produtos se destina, em princípio, prioritariamente, a um segmento de consumidores mais exigente e de maior espírito crítico. Mais, antecipando um pouco o futuro, dado que a competitividade com os produtos convencionais e com outros produtos com denominação de origem tenderá sempre a aumentar, é absolutamente vital que se continue a desenvolver estudos de investigação científica, que possam sustentar a especificidade dos produtos, bem como o seu desenvolvimento no sentido da melhor qualidade nutricional, organolética, higio-sanitária e comercial.

Este trabalho tem como objectivo geral dar uma óptica sobre o peso de abate dos cabritos da raça Serrana Transmontana, um produto com Denominação de Origem Protegida. Foram já efectuados estudos sobre o efeito do sexo e do peso da carcaça nas características da carcaça e da carne, bem como na avaliação sensorial efectuada por painel de provadores e consumidores, em animais fêmeas e machos, com pesos de carcaça entre os 4 e os 9 kg.

Os resultados indicaram que os machos apresentaram quartos anteriores mais pesados, menor proporção de gordura dissecada e maior proporção de osso do que as fêmeas, quando comparados ao mesmo peso de carcaça. Contudo, as diferenças encontradas, nas características da carcaça, quer nas características físico-químicas da carne, entre os sexos não foram muito elevadas.

As diferenças entre pesos foram mais evidentes do que as diferenças entre sexos. O aumento de peso implicou, na carcaça, um aumento da proporção das peças nobres, um aumento da proporção de gordura dissecada e uma diminuição da proporção de osso. Na carne, o referido aumento de peso da carcaça produziu uma diminuição do pH às 24 horas, uma diminuição da luminosidade e do tom e um aumento do índice de vermelho e do croma da carne.

A avaliação sensorial da carne dos animais em estudo revelou diferenças, detectadas pelos provadores, entre os machos e as fêmeas. Os machos diferiram das fêmeas pelo seu maior valor em suculência, qualidade do *flavour* e aceitabilidade geral. Os consumidores não detectaram diferenças entre sexos na avaliação que efectuaram da carne dos cabritos.

Apesar de a DOP considerar como Cabrito Transmontano animais com pesos de carcaça compreendidos entre os 4 e os 9 kg, as diferenças existentes entre eles podem ser importantes em termos de consumo final, uma vez que se notaram diferenças entre animais de peso distinto na avaliação sensorial pelos painéis de provadores e consumidores. Notou-se que os animais mais leves foram considerados mais tenros e com menor intensidade de *flavour* e odor, enquanto os animais mais pesados eram mais duros e fibrosos, com maior intensidade de *flavour* e odor. Os consumidores que constituíram o painel mostraram maior preferência pelos animais mais leves, em sabor, textura, suculência e aceitabilidade geral, o que poderá ser uma indicação futura para os caprinicultores produzirem cabritos com pesos mais baixos e com menores custos de produção. Este facto poderá conduzir a maior rentabilidade para os produtores visto que estes animais são pagos a preço, por quilograma, mais elevado no mercado.

Entretanto estão a ser levados a cabo estudos para verificar a utilização de animais com peso vivo/carcaça acima do indicado pela DOP, criando, assim, uma mais-valia para os produtores que não conseguem escoar o seu produto. Estes estudos pretendem utilizar carcaças de animais mais pesados e que não são aceites pela DOP na produção de novos produtos transformados como é o caso das mantas de carne salgada e os enchidos. Especificamente foi efectuado um trabalho em 2009 em que se estudou a qualidade da

carne de cabras de refugo. O objectivo principal desse trabalho foi, estudar um processo de transformação, que conferisse um valor acrescentado a um produto, até agora desvalorizado, e que tivesse aceitação pelos consumidores. Estudou-se o efeito da salga seca sobre características físicas como a cor e a actividade de água em carne de caprinos de refugo, no músculo *subescapular* e *semimembranoso* para viabilizar técnicas que conduzam à melhoria na qualidade da manta caprina, proveniente da desossa de carcaças caprinas, seguida de consecutivos processos de salga e secagem; avaliaram-se, também, em carne fresca, sobre o músculo *longissimus thoracis et lumborum* características como: pH, cor, actividade de água, capacidade de retenção de água, textura e determinou-se os pigmentos hemínicos.

Neste estudo foram utilizadas 10 cabras de refugo da raça Serrana com idades compreendidas entre 5 e 9 anos pertencentes ao efectivo caprino da Escola Superior Agrária de Bragança. Os animais foram abatidos no matadouro de Bragança originando carcaças com peso médio compreendidos entre 16,6 kg e 24,4 kg. As carcaças foram mantidas a 4°C, cinco durante 72 horas e as restantes cinco durante 120 horas, sofrendo assim dois tempos de maturação diferentes.

Deste trabalho conclui-se que o processo de salga influencia muito todos os parâmetros da cor L*, a*, b*, H* e C*, sendo o menos afectado, o parâmetro L* (luminosidade). Durante a salga os valores de H* (Tom – sensação de percepção da cor) subiram e os de C* (Croma – sensação de cores vivas ou apagadas) diminuíram drasticamente, podendo-se concluir que todo esse processo contribuiu para a obtenção de uma carne mais escura, ou seja, uma cor mais apagada. O índice de amarelo (b*) também sofre alterações com o processo de salga, visto que quanto menor o tempo de maturação, maior é o índice de amarelo nas dianteiras e menor nas traseiras e vice-versa. O sal diminui muito a actividade da água (a_w), deixando o produto final em melhores condições de conservação. A textura é o parâmetro mais influenciada pela maturação. O período de maturação que o músculo sofreu após o abate, serve para que sua maciez ideal seja atingida. Quanto maior o tempo de maturação, maior será a tenrura do produto. Factores como pH, CRA e pigmentos não são influenciados pela maturação.

Existem já dados que levam a concluir da aceitabilidade pelos consumidores destes novos produtos, particularmente as mantas de carne salgada. Um painel de provadores avaliou esta carne como tendo odor e flavour medianamente intenso, e praticamente não notaram odores e flavoures estranhos. Consideraram também esta carne medianamente dura mas seca e pouco aceitável. Os consumidores apresentaram aceitabilidade mediana pelo gosto, pela textura e pelo geral desta carne.

Há um projecto aprovado para financiamento pelo programa PRODER no qual se pretende estudar a qualidade da carne e a sua aceitabilidade pelos consumidores de animais da raça Serrana Transmontana com pesos acima do aceite pela DOP. Este projecto está em fase de arranque, pelo que ainda não se obtiveram dados.