

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

ALICE MONIQUE PEREIRA SILVA
AMANDA DINIZ DA SILVA
VICTOR LUCAS FERREIRA CRISOSTOMO

**CARNE CAPRINA - SUA IMPORTÂNCIA E
REPRESENTATIVIDADE NA CULINÁRIA NORDESTINA**

RECIFE – PE
2022

ALICE MONIQUE PEREIRA SILVA
AMANDA DINIZ DA SILVA
VICTOR LUCAS FERREIRA CRISOSTOMO

CARNE CAPRINA - SUA IMPORTÂNCIA E REPRESENTATIVIDADE NA CULINÁRIA NORDESTINA

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro –
UNIBRA, como requisito básico
para conclusão do curso
tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro
Oliveira

RECIFE –PE
2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

S586c Silva, Alice Monique Pereira
Carne caprina - sua importância e representatividade na culinária
nordestina. / Alice Monique Pereira Silva, Amanda Diniz da Silva, Victor
Lucas Ferreira Crisostomo. Recife: O Autor, 2022.

29 p.

Orientador(a): Prof. Pedro Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – Unibra. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui referências.

1. Carne caprina. 2. Cultura do bode. 3. Caprinocultura. I. Silva, Amanda
Diniz da. II. Crisóstomo, Victor Lucas Ferreira. III. Centro Universitário
Brasileiro - Unibra. IV. Título.

CDU: 641

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	5
2	OBJETIVOS	6
2.1	OBJETIVOS GERAIS	6
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
3	JUSTIFICATIVA	6
4	METODOLOGIA	7
5	RESULTADOS	7
5.1	HISTÓRIA DOS CAPRINOS	7
5.2	DO ABATE AO USO	8
5.3	CATEGORIAS DOS ANIMAIS DE ABATE	15
6	PROCEDIMENTO PARA OS CORTES DA CARÇA	16
7	VALOR NUTRICIONAL	18
7.1	TABELA NUTRICIONAL 1	18
7.2	TABELA NUTRICIONAL 2	19
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	20
9	PREPARAÇÕES COM A CARNE CAPRINA	21
10	REFERÊNCIAS	25

RESUMO

A carne caprina é de grande importância na culinária brasileira, e exerce grande influência sobretudo na região nordeste, onde se consome a maior quantidade deste produto e é lá onde se encontra a maior parte dos rebanhos Caprinos do país. Além da carne, a produção de Caprinos, rende outros produtos derivados destes animais como o couro, muito utilizado nas indústrias de roupas e calçados, a partir da criação desses animais, também é extraído o leite que é utilizado na fabricação de queijos e demais laticínios.

O intuito do trabalho é apresentar desde a história do animal, junto a sua chegada ao Brasil, até os seus produtos finais obtidos após o abate do animal. Um dos principais pontos da pesquisa é dar visibilidade a produção caprina sobretudo no Nordeste, além de mostrar a sua importância e representatividade na região, mostrando os benefícios de seu consumo e fazendo com que os produtos, pratos típicos e a cultura sejam mais valorizados. **Palavras chaves:** **Carne Caprina, Caprinocultura na Região Nordeste, Cultura do bode.**

1 INTRODUÇÃO

Observando o cenário da caprinocultura desde tempos imemoriais, nota-se que o ramo constitui uma das principais atividades pecuárias. Os caprinos acompanharam o homem desde sua evolução e dessa forma foi uma das primeiras espécies que o homem domesticou. Hoje, proporciona aos nossos dias produtos importantes como leite, carne, pelos, pele e esturme. (RODRIGUES; PEREIRA; TEIXEIRA, 2011).

Esse animal durante muito tempo se adaptou as condições do clima Nordeste. Dessa forma, analisando a importância da caprinocultura, considerando sua função de importante fonte de alimento, as carnes caprinas, é uma das principais fontes de proteínas de área rural, sua pele é de qualidade excelente e o leite tem alto valor nutritivo. De outra forma, tem um papel significativo gerando renda para populações rurais e proporciona permanência e sobrevivência ao homem do campo. (NOGUEIRA; KASPRZYKOWSKI, 2006).

Dentre o consumo de carnes, a carne caprina é bastante influenciada por fatores sociais, culturais e econômicos. A demanda pelos diversos tipos de carne é fortemente influenciada pelos preços relativos e pela renda dos consumidores. Sendo assim, foram realizadas pesquisas, as quais mostraram que o poder dos preços e dos rendimentos para explicar as alterações na demanda por carne, é hoje consideravelmente menor que há algumas décadas. (LUCENA; et. al 2018).

Tem um sabor característico muito apreciado pela alta gastronomia, é uma carne que possui diversas vantagens em termos nutricionais quando comparadas às demais carnes vermelhas consumidas. Com um baixo teor de calorias, gorduras e colesterol, sua alta digestibilidade e os elevados níveis de ferro, faz com que o seu consumo aumente a cada dia. (GUIMARÃES, 2021)

Os caprinos, também conhecido como “bode” adaptam-se melhor que os demais tipos de gado nas condições adversas do semiárido Nordeste, região onde muitos agricultores criam, pois suportam mais a escassez de pasto e o calor intenso. Diante disso, é mais acessível aos pequenos criadores, pelo preço ser mais alcançável que a do gado bovino. (AMARAL, 2013).

É uma espécie altamente difundida em todo território nacional, tendo concentração maior no Semiárido Brasileiro. Possui um grande potencial para ampliação de carne, leite e seus derivados, além disso, contribui na participação

do Setor industrial no segmento de calçadas e vestuários, que são feitos com as peles dos animais. Esses produtos podem ser disponibilizados de forma a suprir as demandas do mercado interno. (LUCENA; et. al, 2018).

Assim, portanto, os caprinos têm um papel fundamental tanto culturalmente quanto para o agronegócio. Sua versatilidade reside em produtos que têm um valor econômico social, dentre eles estão: o leite, a pele, a carne, o esterco. Vários fatores influenciam para que o “bode” tenha um valor devidamente conhecido pela sociedade, pois movimentam o comércio do agronegócio e a cada dia mais estão em evidência no mercado.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

- Informar a importância da Caprinocultura na Culinária Nordestina e suas influências: econômicas e gastronômicas.

2.2 Objetivos específicos

- Apresentar sua história e tradição ao longo do tempo.
- Descrever preparações gastronômicas com o uso da Carne Caprina.
- Reconhecer os fatores relevantes na criação de caprinos para o Agronegócio.

3 JUSTIFICATIVA

O tema foi abordado com base na representatividade da carne caprina para a gastronomia nordestina, visando a apresentação dos processos necessários para se obter um produto final de qualidade, preparados feitos a partir dos cortes desse animal incluindo receitas típicas regionais com grande relevância e sua importância na cultura nacional, sobretudo na região do nordeste brasileiro onde é mais apreciada. Além disso o trabalho tem o intuito de

desmistificar o tabu sobre o consumo da caprina, mostrando sua história e chegada ao país.

4 METODOLOGIAS

Para a construção deste trabalho foi realizado nos meses de setembro e outubro de 2022 um estudo com a formação teórica sobre o tema. Foram expostas algumas metodologias com o objetivo de mostrar a importância da Caprinocultura e como ela influencia o agronegócio e a cultura na região Nordeste. Foi aplicado o método indutivo, pois foram analisados casos que permitiram um raciocínio desenvolvido desde fatos até uma conclusão de ordem geral que teve como finalidade evidenciar conhecimentos disponíveis na íntegra por meio eletrônico. Quanto à temática abordada foi de maneira objetiva. Nas bases de estudo foi utilizado o Google Acadêmico, para a coleta de dados foram estabelecidos alguns artigos disponibilizados na íntegra, sendo utilizadas as palavras chaves: Carne Caprina, Caprinocultura na Região Nordeste, Cultura do bode.

5 RESULTADOS

5.1 História dos Caprinos

A criação e o estudo das cabras, é denominado caprinocultura. Foi essa a primeira espécie animal, há cerca de 7.000 anos, a serem domesticados, tendo como finalidade a produção de alimentos. A espécie citada, que deu origem a essa domesticação, foi a *Capra hircus*, que derivou-se de outras raças. Atualmente, as cabras dessa categoria podem ser encontradas principalmente em regiões do continente asiático.

Segundo MAIA, M da S. (1994) os caprinos chegaram ao Brasil com os colonizadores portugueses, junto aos primeiros animais domésticos em meados de 1535. Possivelmente as raças introduzidas no território brasileiro tenham sido as mesmas criadas em Portugal e regiões espanholas.

Na atualidade, o Brasil possui cerca de 10 milhões de cabras, fazendo com que o país ocupe a décima posição entre os maiores criadores desses animais, sendo responsável por cerca de 2% do rebanho mundial. Por sua fácil adaptação as adversidades do clima semiárido nordestino, a criação caprina se ficou bem nessa região brasileira, e é lá onde se encontra cerca de 90% do rebanho nacional, segundo o Embrapa. A produção caprina nos estados do nordeste é bem dividida, e mantém uma diversificação entre os animais destinados ao corte, a produção leiteira e até o couro, que é bem aproveitado no segmento de vestuário e tem uma grande representatividade na cultura do sertão nordestino.

5.2 DO ABATE AO USO

Segundo a professora Cristiane Leal dos Santos, na caprinocultura, o primeiro passo a ser dado é a escolha da raça, a região, o clima e as condições de pastagem irão influenciar nesse quesito, tendo em vista qual será a atividade que irá ser desenvolvida, leiteira ou corte, e também do tipo de manejo que poderá oferecer. A rusticidade é uma característica importante em lugares de paisagens naturais, algumas raças não se adaptam às condições de uma dada região sendo ela diferente daquelas do seu habitat natural. As raças dos caprinos são classificadas em três grupos básicos: raças de corte, raças leiteiras e de dupla aptidão, ou seja, de carne e leite. Dentre as raças nativas no Brasil, estão a Canindé, Mossotó e Repartida, essas foram adaptadas ao nosso território, e são mais rústicas. Na produção de leite estão as Saanen, Toggeburg, Murciana e Parda Alpina, essas não precisam de um ambiente de manejo tão rústico. Na produção de carne está a Boer, e a Savanna, essas são as mais usadas em todo o país. A raça Anglonubiana é usada na produção de leite e também de corte. A adaptabilidade é um fator importante para as raças nos ambientes em que se desenvolveram.

Diante da grande variedade climática que existe no Brasil, é exigida uma raça específica a ser utilizada, sendo escolhida para cada região, a que se adapta melhor às condições climáticas. É importante levar em consideração a

disponibilidade desses animais da raça e do sistema de produção ao qual será escolhido, para garantir um melhor investimento e retorno financeiro positivo. Para a produção de cabrito mais pesados devem ser tomados alguns cuidados, dentre eles, a escolha das raças para o cruzamento e o sistema de criação que é adequado ao clima e realidade da propriedade, a utilização de técnicas de reprodução, a prevenção de doenças e o conhecimento de nutrição. (SENAR, 2020)

É uma ótima espécie a ser desenvolvida num país como o Brasil, que tem altas temperaturas, especialmente no Nordeste. No manejo, a estrutura deve ser montada acessível e não tem a necessidade de usar grandes investimentos no abrigo e na alimentação, a caprinocultura acaba sendo uma atividade de fácil manejo com o custo baixo, os caprinos apresentam um ótimo desempenho, como exemplo, temos a cabra leiteira que podem produzir até 5L de leite por dia. (CULTE, 2017)

Diante disso, o abate dos Caprinos é um dos últimos passos até chegar ao produto final, esse processo deve ser feito através de um aparelho insensibilizador, com intuito de atordoar o animal. Após isso, o animal deve ser dependurado por suas patas traseiras, e depois deve ser feito um corte em seu pescoço para degola-lo, dando início a separação da carcaça.

Para ser obrigada uma carne de qualidade, alguns cuidados devem ser tomados durante o processo de pré abate. Dentre esses cuidados, a idade e o peso do animal são fundamentais para obter um bom produto final, sendo recomendado o abate do animal ainda jovem, com idade em torno de 4 meses e um peso entre 26kg e 30kg, para assim obter uma boa carcaça com formação de carne ideal para agradar as exigências dos consumidores.

Além de todos os fatores fundamentais apresentados para um bom resultado da carne, a higiene do manipulador e dos utensílios que serão utilizados durante o abate é de suma importância para evitar a contaminação da carne e obter um bom resultado no produto final. (ARAÚJO, 2016)

De acordo com os escritores José Barbosa dos Anjos e Raimunda Alves Marques de Jesus, deverão ser destinados ao abate imediato aqueles animais que, de acordo com a idade, apresentarem bom desenvolvimento corporal e com musculatura bem destacada, que encontrarem se em bom estado de saúde, possuindo secreções nas cavidades naturais (boca, narinas), não estar com pelos arrepiados e opacos. (ANJOS; JESUS, 2013)

Para a população, o leite de cabra, vem sendo aceito a cada dia mais, ele possui muitos derivados, além do leites UHT e pasteurizados, são também derivados: o leite em pó, iogurtes, queijos finos, doces, bebidas lácteas, entre outros, gerando resultados economicamente satisfatórios. Para uma boa produção leiteira, os cruzamentos são importantes fatores para o agronegócio, e tem a finalidade de produzir animais que se adaptem melhor as circunstâncias. Para a produção de leite são muito usados os cruzamentos industriais, que são de duas raças diferentes, e resulta em um cabrito(a) mestiço(a), permitindo fêmeas com boa produção leiteira, e menores gastos na aquisição. No cruzamento triplo ou tricross, são usadas fêmeas meio sangue, que são resultantes do cruzamento industrial, e dessa forma são aproveitadas como matrizes, e cobertas por machos puros, dentre os benefícios estão: uma dupla exploração, com matrizes leiterias e animais para o abate. O cruzamento absorvente acontece a partir de animais sem raça ou de um grupo de uma raça que foi escolhida, com reprodutores de raças para produção de leite. Uma produção de leite de qualidade, é necessário que o animal se alimente corretamente, e deve ser verificado o manejo e o controle das pastagens para serem utilizadas da melhor forma possível. (SENAR, 2020)

Para tanto, é um leite com alto valor biológico, rico em cálcio e proteínas, vem sendo uma boa opção para uma alimentação saudável, por possuir menos gordura que o leite de vaca, e também é digerido facilmente. Na alta gastronomia é usado para preparação de diversos pratos e molhos. Não é muito popular, mas é muito encontrado em líquido e na confecção de queijos, e pode ser ingerido pelas pessoas alérgicas a caseína, que é uma proteína encontrada no leite de vaca. É um produto que pode ser consumido de inúmeras formas, e tem inúmeros benefícios à saúde humana por ser rico cálcio, boa

digestibilidade, absorção de nutrientes, rico em selênio para alta imunidade, possui ácidos graxos e Vitamina A. (RODRIGUES, [2021])

Ademais, a carne de bode apresenta um bom resultado no seu consumo, tanto pelo seu sabor, muito utilizada na gastronomia, quanto ao seu valor nutricional. Pesquisas feitas na UFPR, mostram que a carne de bode é a mais saudável, por ser a carne mais magra. Tem baixo teor de colesterol e caloria, e altos índices de nutrientes, baixos níveis de proteína e de ferro, e possui uma alta digestibilidade. (CORTEZ, 2020)

Segundo Addrizzo (1990), conforme citado por Guimarães (2017, p. 125) a carne de caprinos, possui um sabor característico e cada vez mais vem se tornando apreciado pela alta gastronomia, é uma carne que possui inúmeras vantagens em termos nutricionais, tem baixo teor de calorias, gorduras e colesterol, tem uma alta digestibilidade e possui elevados níveis de proteínas e ferro, é a carne mais magra consumida no mundo. Por ser uma carne com baixos índices de gorduras e colesterol e aliada aos altos índices de nutrientes torna a carne de cabrito recomendável para cardíacos e diabéticos.

É uma carne rica em proteínas, cálcio, ômega 3 e ômega 6, e desempenha um papel anti-inflamatório, ligado a resistência imunológica. A proteína está incluída na lista dos dez produtos de maior crescimento na demanda do mercado Americano, e é bem digestiva, possui muita leveza. (GUIMARÃES, 2017)

Seja a carne de bode assada ou cozida, em Petrolina, no Sertão de Pernambuco, é tradição na mesa, por uma questão cultural e também por muitas famílias criarem o animal. É considerada uma das carnes mais saudáveis nos dias atuais, pelas características nutricionais do alimento. (RODRIGO, 2022)

É uma carne leve, e a cada dia mais vem crescendo a oferta de cortes especiais e dos seus derivados. Com um alto desenvolvimento no processamento de embutidos e defumados, já foram criados muitos produtos com a proteína animal, a bisteca de cabrito defumado, a linguiça mista de cabrito,

diversos patês e além disso, a Bahia vem produzindo os primeiros queijos finos de cabra. (SOSSEGODAFLOA, 2016)

Posto a isso, as raças apresentam uma atividade no crescimento da caprinocultura no Brasil, e entre elas estão: a Boer, com pelagem branca e a cabeça e os peitos vermelhos, tem como aptidão a produção de carne. A Anglo-Nubiana com orelhas grandes, largas e pendentes, podem ter chifres, tem a pelagem muito variada, desde preta e branca a manchada, e com predominância de várias cores, a aptidão é carne e leite. A raça Saanen de orelhas pequenas a medianas e retas, pode ter ou não chifres, de cor branca, a aptidão é o leite. A Canindé com orelhas medianas, bem inseridas e abertas, são pretas com o lombo e o ventre listrados que vai do castanho ao castanho escuro, aptidão é mista e pele. A raça Marota com orelhas pequenas, de forma alongada, arredondadas, pele branca, a aptidão é carne e pele. Parda Alpina, com orelhas médias, movimentos rápidos e levantadas, a pelagem geralmente castanho parda, com a lista preta, na região do dorso-lombar da nuca, a aptidão é o leite. (ROCHA, 2013)

Na produção de carne, tem a raça Boer, que é uma raça indígena e surgiu no início do século 20. A raça Savana, de caprinos de grande porte, que surgiu na África do Sul. A Anglo-Nubiana, que pertence as raça de dupla aptidão e tem origem Asiática- Africana, é uma raça bem aceita por produtores pois se adapta às condições da zona-semiárida da região Nordeste. A raça Moxotó, tem a origem naturalizada no Nordeste Brasileiro, é uma raça bastante rústica e que se adapta a zona semi-árida da região Nordeste. A Canindé, também naturalizada no Nordeste do Brasil, é bastante usada no Sertão Cearense. Na produção de pelos, a raça Angorá, originária de Angorá, é uma raça mansa, indicada para planaltos e em terras de clima seco e terras onduladas, não é recomendada em climas secos e quentes.

Na produção de Leite, está a Pardo Alpina, que tem a média diária de leite variando de 2,0 kg a 4,0 kg, para lactação a duração varia de 240 a 280 dias. A Alpina Britânica, a produção é de 2,8 a 5,3 kg, a lactação varia de 280 a 305 dias. A Murciana com média de produção de leite de 600 kg por lactação. A

Toggenburg com a média diária de leite entre 2,0 a 4,0 kg para uma lactação de 255 a 290 dias. A raça Saanen, com média diária variando de 2,5 a 4,9 kg para uma lactação com a duração de 260 a 305 dias. (TILBURG, [202])

Posto a isso, o couro caprino é de grande importância para o agronegócio e para a caprinocultura, é um produto retirado dos animais de origem caprina, e são extremamente versáteis na indústria, podendo ser utilizado na produção de vestimentas, calçados, acessórios e pode até ser encontrado em instrumentos musicais.

Segundo JACINTO; COSTA e LEITE (2006), a pele dos Caprinos a depender de seu peso e do mercado, pode representar até 25% do valor do animal. Na região nordeste, onde se encontra 93% do rebanho caprino nacional, isso representa uma grande receita econômica, principalmente no sertão onde está concentrada a maior parte dos rebanhos.

A qualidade da pele é um ponto crítico para pequenos produtores. O manejo inadequado dos animais, na separação da pele da carne e na conservação até a venda, prejudica a qualidade do produto final. As injúrias às peles não são apenas de manejo, o transporte e o abate, especialmente o informal, sem os devidos cuidados na esfolagem, respondem por importante parcela na depreciação da pele. A utilização de tecnologias simples, como o uso de faca rombuda ou simplesmente a conservação da pele na forma salgada já seria suficiente para melhorar a qualidade da pele e a remuneração do produtor. A pele salgada já evitaria os danos do processo de espichamento e os custos adicionais de reidratação na indústria (Leite, 2002).

De maneira geral, estima-se que para tornar-se de fato competitivo no mercado, o setor de peles de pequenos ruminantes deve considerar os seguintes aspectos: melhorar as condições da matéria-prima, já que um percentual elevado de peles é refogado nos curtumes, ao passo que menos de 10% são classificadas como de primeira; melhorar o padrão genético dos rebanhos, evitando-se as diversidades em tamanho e espessura da matéria-prima; melhorar o manejo dos rebanhos, evitando-se os inúmeros

defeitos em virtude dos riscos de cercas de arame farpado, riscos de espinhos, ataque de ectoparasitos, vacinação em locais inadequados, esfola inapropriada e má conservação da pele; e a implementação de programas integrados de manejos alimentar e reprodutivo, de forma que sejam possíveis estações de monta ao longo do ano, regulando-se a oferta do produto com o abate de animais jovens (Leite, 2002).

Dessa forma, o animal também possui uma cultura rica, e que faz parte da vida do sertanejo. Mais de 90% dos rebanhos de bode no Brasil, são encontrados na região Nordeste, e com isso representa muito para a história do povo. É expressada de forma muito variada, na arte popular, em cordel, artesanato, xilogravura, como também na culinária, no vocabulário do sertanejo, na música. Em todo o território do Nordeste, o bode é festejado é muito importante para a cultura como um todo. (RICARTE, 2021)

É festejado em muitos lugares, representa muito para identidade cultural do nordeste. A convivência do homem com o bode, diariamente, resulta numa intimidade com o animal, proximidades e sentimentos de afeto une o homem ao bicho. São relatadas muitas histórias que são contadas no folclore e literatura de cordel, o bode ioiô e o bode bito, são exemplos dessa identidade cultural na cidade de Sergipe, e também ocorre a festa do bode, o bregabode no rio grande do norte, o tejubode no Ceará, no Piauí tem a festa do bode, em Pernambuco a festa em Sertânia, na Bahia, a festa no povoado riacho grande. No Ceará ocorre uma feira de ovinocaprinocultura, e realiza muitas atrações, como, o festival de gastronomia à base de carnes caprinas e ovinas. Mas quem ganha destaque nacional é a festa do bode rei, que acontece no interior da paraíba. (papjerimum, 2011)

5.3 categorias dos animais de abate

Os caprinos destinados ao corte, são divididos em categorias e classificados da seguinte forma: cabritinho, cabrito, capão, bode e cabra.

Cabritinho - Compreende o animal com idade inferior a 8 meses. Quando ainda acompanha a mãe, é denominado de mamão.

Cabrito -Corresponde ao animal com idade entre 8 e 15 meses. Quando castrado, produz carne de boa qualidade.

Capão - É o macho com mais de 15 meses de idade, castrado e que deve ser abatido antes de completar 2 anos de idade.

Bode - Compreende o macho adulto, não castrado e com idade superior a 2 anos. A carne é pouco atrativa em termos de consistência, sabor e odor.

Cabra - Fêmea adulta, com idade acima de 2 anos e que produz carne de qualidade inferior.

6 PROCEDIMENTOS PARA OS CORTES DA CARÇA

Recomenda-se que, antes da realização dos cortes, a carcaça seja embalada em saco plástico e mantida sob refrigeração, à temperatura de 3 °C, por 12 horas, no mínimo.

Dos cortes, são obtidas peças bem definidas: pernil, lombo, pescoço fatiado, serrote, paleta, costilhar, paleta completa, carrê e costela aparada.

A seguir, será descrito como são obtidos, a partir da carcaça resfriada, peças ou cortes padronizados, embalados e classificados de acordo com o grau de nobreza (relação carne/osso) de cada peça:

Pernil

Peça mais nobre da carcaça e a de preço mais elevado, pois guarda a maior proporção de carne em relação ao peso. É macio, tem boa textura e baixo teor de gordura. O pernil pode ser consumido fatiado, frito ou na forma de churrasco, na panela ou ainda inteiro, recheado e assado ao forno. Deve-se serrar a carcaça entre a última vértebra lombar e a garupa, separando-a em duas peças.

Lombo

Peça nobre, com boa quantidade de carne em relação ao peso e com baixo teor de gorduras. Pode ser preparado assado (inteiro), ao forno, fatiado ou na panela. A coluna vertebral deve ser serrada entre a última costela e a primeira vértebra lombar. Pode-se também serrar no sentido transversal, a cada 2 cm para obter o lombo fatiado.

Pescoço

Apesar de ser a menor peça da carcaça, a relação carne/osso é positiva e tem baixo preço no mercado consumidor. Tem boa textura e sabor agradável. Sua apresentação melhora bastante, quando se faz o corte em forma de postas de peixe. Deve-se serrar essa peça próximo à paleta, no sentido transversal, a cada 2 cm.

Serrote

É a peça menos nobre da carcaça, pois a qualidade da carne é inferior. Na culinária, sua aplicação é restrita a um cozido ou a um ensopado. Deve-se serrar em linha reta, a partir do flanco ou "vazio", passando por todas as costelas, indo até a articulação (junta) da paleta com o braço.

Paleta

Apresenta alta relação carne/osso e disputa, com o pernil, a preferência do consumidor. É conhecida pela maciez, boa textura e sabor. A coluna vertebral deve ser serrada no sentido longitudinal entre a quinta e a sexta costela torácica, obtendo-se duas meias carcaças incompletas.

Costilhar

Parte com a menor relação carne/osso. Por ser muito consumido na forma de costeletas assadas, tem bom valor comercial. É formado pelo conjunto de oito costelas fixas na coluna vertebral.

Carrê

Peça nobre, de carne saborosa, utilizada de várias maneiras na gastronomia, podendo ser apresentada na forma frescal ou defumada. Devem-se serrar todas as costelas no sentido transversal, de ambos os lados, numa distância de 5 cm em relação à coluna vertebral.

Costela aparada

Apresentada na forma frescal e defumada. Essa peça resulta do corte dado ao conjunto de 13 costelas separadas do carrê. Aparar o conteúdo de tecidos moles da região do flanco ou "vazio".

7.1 Tabela 1

Composição química das carnes caprina e ovina.

Elemento (100 g)	Caprino	Ovino
Água (%)	73,02	62,50
Proteína (%)	20,00	18,10
Gordura (%)	6,00	19,40
Calorias (kcal)	134,00	340,00
Cálcio (mg)	11,00	7,00
Fósforo (mg)	220,00	168,00
Ferro (mg)	3,54	1,50
Colesterol (mg)	0,85	7,82

As substâncias proteicas que compõem os músculos variam de 20% a 24 %, e sua proporção é influenciada principalmente pelos teores de umidade e gordura.

Em cordeiros, o teor de gordura varia de 6 a 19,5 %, e a gordura permeia as fibras musculares (marmorização) na proporção de 0,5 % a 4,0 %, conferindo-lhe maior maciez, dependendo do estado de engorda, da idade, do sexo e da raça.

A carne caprina é uma carne magra, com pouca gordura subcutânea, intermuscular e intramuscular. Apresenta boa textura, elevado valor nutricional, principalmente em relação aos teores de proteínas, minerais e vitaminas, além de boa digestibilidade de seus constituintes. Por seu baixo teor de gordura e colesterol, a carne caprina possibilita preparações adequadas a dietas com restrição desses componentes.

Os carboidratos estão praticamente ausentes, pois só aparecem em certos compostos que se formam nos músculos.

Os sais minerais, que constituem de 1,1 % a 1,25% da carne, são componentes importantes, em especial o fósforo, o potássio, o sódio, o cobre e o ferro. As vitaminas A e B, essenciais à visão e à pele, também são encontradas em dietas à base de carnes caprina e ovina.

Entre os cinco principais tipos de carnes consumidas (caprina, ovina, bovina, suína e de aves), a de caprino é a que apresenta os mais baixos teores calóricos e de colesterol.

Na Tabela 2, encontram-se valores de composição da carne assada de diferentes espécies. Observa-se que, em cada 100 g de carne caprina assada, a concentração de gordura saturada é menor que a concentração apresentada nos outros tipos de carne, incluindo a carne de frango, que possui preparo similar ao da carne caprina. Entretanto, os teores de proteína são semelhantes aos das diferentes espécies.

7.2 Tabela 2

Composição da carne assada de algumas espécies domésticas (conteúdo por 100g).

Espécies	Caloria (kcal)	Proteína (%)	Gordura (%)	Gordura saturada (%)	Matéria mineral (%)
Caprina	122	23,0	2,6	0,8	3,3
Ovina	235	22,0	16,0	7,3	1,4
Bovina	245	23,0	16,0	6,8	2,9
Suína	310	21,0	24,0	8,7	2,7
Aves	120	21,0	3,5	1,1	1,5

Através de todos estudos apresentados ao longo desse trabalho, é possível entender desde o contexto histórico de sua chegada ao Brasil, até os dias atuais mostrando desde sua criação e manejo, até o seu abate e as

preparações feitas a partir de seus cortes, deixando em evidência sua importância cultural e alimentícia na história brasileira.

Apesar de sua representatividade em todo Brasil, é na região do nordeste onde a carne caprina tem mais notoriedade. Por ter tido uma boa adaptação no clima semiárido nordestino e ter um baixo custo em relação a sua alimentação, os Caprinos se tornaram essenciais para a subsistência do povo no sertão nordestino, fazendo com que o animal virasse símbolo da cultura local e alimentícia da região, tendo seu couro utilizado em vestimentas típicas culturais e sua carne sendo utilizada em pratos típicos importantes e significativos como a buchada de bode.

9 PREPARAÇÕES FEITA COM CARNE CAPRINA

Bife de Cabrito

Ingredientes

2 kg de carne de cabrito. 1 colher de sopa de vinagre.

Suco de 1 limão.

Pimenta-do-reino, sal e colorau (a gosto).

2 folhas de louro.

4 colheres de sopa de óleo. 1 cebola picada.

4 dentes de alho amassados.

1 pimentão picado.

1 tomate picado. 1/2 xícara de chá de água.

Cheiro-verde picado (a gosto).

Como preparar

Corte a carne em bifos e tempere-os com vinagre, suco de limão, sal, pimenta-do-reino, colorau e folhas de louro.

Em uma panela, aqueça o óleo, doure a cebola e depois o alho. Acrescente o pimentão e o tomate e refogue-os bem. Adicione a carne temperada, a água e

cozinhe em panela tampada até que a carne esteja macia. Acrescente mais água, se for necessário.

Em seguida, adicione o cheiro-verde, retire do fogo e sirva.

Molho de Cogumelos

Ingredientes

2 colheres de sopa de manteiga. 2 colheres de sopa de cebola ralada.

150 g de cogumelo fatiado.

1 tablete de caldo de carne. 1 xícara de chá de água fervente.

3 colheres de sopa de farinha de trigo.

½ xícara de chá de água fria.

1 tomate. 1½ xícara de chá de vinho branco seco. 1 xícara de chá de vinho

Madeira.

Sal a gosto.

2 colheres de sopa de salsa picada.

Como preparar

Aqueça a manteiga e doure a cebola e os cogumelos fatiados. Adicione o caldo de carne dissolvido na água fervente e a farinha de trigo dissolvida na água fria. Mexa o molho constantemente, enquanto mistura o tomate que foi batido previamente no liquidificador com um pouco de água e passado na peneira.

Acrescente o vinho branco, o vinho Madeira, o sal e leve ao fogo por 15 minutos, sempre mexendo. Acrescente a salsa e sirva.

Cabrito Assado (inteiro)

Ingredientes

1 cabrito de 3 kg a 5 kg.

100 g de toucinho fresco cortado em tiras.

Sal, pimenta-do-reino e colorau (a gosto). Oregano e cheiro-verde picado (a gosto). Molho de cogumelos (receita anterior).

3 colheres de sopa de vinagre.

3 colheres de sopa de óleo. 4 dentes de alho amassados.

200 g de bacon cortado em fatias.

1 xícara de chá de água. Papel alumínio para cobrir a assadeira.

Como preparar

Faça pequenos furos na carne do cabrito e introduza neles as tiras de toucinho. Tempere a carne com sal, pimenta do-reino, colorau, orégano, cheiro-verde picado, vinagre, óleo e alho. Deixe-a repousar na geladeira até o dia seguinte. Coloque a carne em uma assadeira e cubra com as fatias de bacon. Coloque a água, cubra a assadeira com papel alumínio levando ao forno preaquecido até a carne amaciar. Retire o papel-alumínio e deixe a carne dourar, regando com o molho que se formou na assadeira. Sirva acompanhado do molho de cogumelos.

Farofa de Língua e Coração

Ingredientes

1 coração de carneiro. 1 língua de carneiro.

Sal, pimenta-do-reino e colorau (a gosto). 100 g de bacon.

3 colheres de sopa de óleo.

1 cebola picada.

2 xícaras de chá de farinha de milho ou mandioca.

Como preparar

Afervente o coração e a língua com água e sal, até que amaciem. Escorra, corte em pedaços e tempere com sal, pimenta do-reino e colorau. Em uma frigideira, frite o bacon com o óleo e depois coloque o coração e a língua, picados

e temperados. Deixe-os fritar bem e acrescente a cebola e, por último, a farinha. Misture bem e sirva.

Guisado de bode

1 kg de carne de bode
4 dentes de alho
2 unidades de cebola
1 folha de hortelã
2 unidades de tomate
1 colher (café) de sal marinho
Cominho a gosto
Colorau a gosto
Pimenta-do-reino preta a gosto
Extrato de tomates a gosto
Vinho tinto seco a gosto

Como preparar

1. Refogue o alho, a cebola e o tomate, tudo bem picado. Em seguida, junte a carne de bode e os demais ingredientes.

2. Aos poucos, acrescente água, apenas o suficiente para cozinhar. Acompanhamentos sugeridos: arroz, macaxeira (mandioca) frita, farofa e molho vinagrete.

3. Para as festas tradicionais normalmente acompanha-se com mandioca.



Pernil de carneiro

1 pernil de carneiro (1,5 kg a 2 kg em média)

2 cebolas médias

4 dentes de alho

1 copo americano de vinagre de vinho tinto

1 copo americano de água

2 colher de sopa de sal

1 colher de café de pimenta do reino (moída na hora) ou alternativamente 1 pimenta dedo de moça, sem pele e sementes

3 a 4 folhas de manjericão

2 a 3 folhas de hortelã

1 maço de salsinha picada

Como preparar

Lave o pernil e retire as glândulas e todo excesso de gordura do pernil.

1 Bata todos os ingredientes no liquidificador.

2 Injete o tempero na carne com seringa própria para isso. Se não tiver, fure bastante a carne para penetrar o tempero.

3 Deixe marinando na geladeira por pelo menos 12 horas, de preferência dentro de um saco, para o tempero penetrar por igual

NO DIA DE SERVIR:

1 Coloque o pernil em um refratário e cubra com papel alumínio.

2 Coloque no forno a 180°C e deixe cozinhar por cerca de 1 hora.

3 Retire o papel alumínio e asse até dourar (mais ou menos 1 hora).

4 Durante o tempo em que estiver assando, coloque, aos poucos água na assadeira para não secar.

5 Sirva com arroz, salada de rúcula ou agrião.



10 REFERÊNCIAS

A carne de bode é bem leve, garantem os especialistas, compatível com os mandamentos da vida saudável. Sossego da flora, 2016. Disponível em: <<http://sossegodaflora.blogspot.com/2016/05/a-carne-de-bode-e-bem-leve-garant-em-os.html?m=1>>. Acesso em: 29 de out. de 2022.

A cultura do bode no Nordeste Brasileiro sua majestade o bode. Papjerimum, 2011. Disponível em: <<https://papjerimum.blogspot.com/2011/10/cultura-do-bode-no-nordeste-brasileiro.html?m=1>>. Acesso em 29 de out. de 2022.

AMARAL, Carlos Eduardo. Carne Caprina predileta na mesa Nordestina. 2013. Disponível em: <<https://revistacontinente.com.br/edicoes/149/caprina--carne-predileta-na--mesa-n-ordestina>>. Acesso em: 14 de set. de 2022.

CAPRINOCULTURA: criação e manejo de caprinos de corte. Cnabrazil, 2020. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/267_Caprinocultura_criacao-e-manejo-de-caprinos-de-corte.pdf>. Acesso em: 27 de out. de 2022.

CAPRINOCULTURA: Criação e manejo de caprinos de leite. 2020. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/266_Caprinocultura_leite.pdf>. Acesso em: 29 de out. de 2022.

CORTEZ, Nilo. Melhor carne é do cabrito. 2020. Disponível em: <<https://independente.com.br/melhor-carne-e-do-cabrito/>>. Acesso em: 29 de out. de 2022.

GUIMARÃES, Clovis Filho. Cabrito, a carne vermelha mais saudável do mundo. 2017. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/167210/1/Cabrito-a-carne-vermelha-mais-saudavel.pdf>>. Acesso em: 29 de out. de 2022.

GUIMARÃES, Clóvis Filho. Cabrito, a carne vermelha mais saudável do mundo. 2021. Disponível em: <<https://www.gov.br/fundaj/pt-br/destaques/observa-fundaj-itens/observa-fundaj/padroao-racial-de-ovinos-raca-lacaune/cabrito-a-carne-vermelha-mais-saudavel-do-mundo-artigo-de-clovis-guimaraes-filho-julho-2017>>. Acesso em: 15 de set de 2022.
<https://youtu.be/w7yXzq51Kkw>

LUCENA, Cícero Cartaxo de. Produtos de origem caprina e ovina: mercado e potencialidades na região do Semiárido Brasileiro. 2018. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1093567/1/CNPC2018BoletimCIn3.pdf>>. Acesso em: 14 de set. de 2022.

MADRUGA, M. S.: Fatores que afetam a qualidade da carne caprina e ovina. In: Anais do II Simpósio Internacional sobre Caprinos e Ovinos de Corte. p. 417-423. João Pessoa-Paraíba, 2003.

MADRUGA, M. S. Processamento e características físicas e organolépticas das carnes caprina e ovina; IV Semana da caprinocultura e ovinocultura brasileira.p. 1-18. Sobral-Ceará, 2004.

MADRUGA, M.S.; Carne Caprina: Verdades e Mitos à luz da Ciência. Artigo Técnico: Revista Nacional da Carne, v.264, n.23, p.34-40, 1999.

NOGUEIRA FILHO, Antônio; KASPRZYKOWSKI, José Walter Andrade. O agronegócio da caprino-cultura no Nordeste Brasileiro. 2006. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/183/1/2006_SDET_09.pdf>. Acesso em: 15 de set. de 2022.

PARDI, M. C., SANTOS, I. F., SOUZA, E. R., et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Goiana: Eduff, 1995. v. 1. 586 p. RICARTE, Maria. Cultura Bodística. 2021. Disponível em: <<https://www.paraibacriativa.com.br/artista/cultura-bodistica/>>. Acesso em 29 de out. de 2022.

ROCHA, Andréa. Criação de caprinos: conheça algumas raças criadas no Brasil. 2013. Disponível em: <<https://www.portalagropecuario.com.br/ovinos-e-caprinos/criacao-de-caprinos-conheca-algumas-racas-criadas-no-brasil>>. Acesso em 29 de out. de 2022.

RODRIGO, Rodolfo. Com espaço gastronômico dedicado aos caprinos, o bode é uma tradição na culinária petrolinense. 2022. Disponível em: <<https://www.brasildefatope.com.br/2022/05/17/com-espaco-gastronomico-dedicado-aos-caprinos-o-bode-e-uma-tradicao-na-culinaria-petrolinense>>. Acesso em: 29 de out. de 2022.

RODRIGUES, Renato. Quais são os benefícios do leite de cabra para a sua saúde [202-?]. Disponível em: <<https://www.cpt.com.br/cursos-laticinios/artigos/quais-sao-os-beneficios-do-leite-de-cabra-para-a-saude>>. Acesso em: 29 de out. de 2022.

RODRIGUES, Sandra; PEREIRA, Etelvina; TEIXEIRA, Alfredo. Qualidade da carne de caprinos da raça Serrana. 2011. Disponível em:

<<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/6684>>. Acesso em: 14 de set. de 2022.

SAIBA como criar bodes, cabras e cabritos. 2017. Disponível em: <<https://blog.culte.com.br/saiba-como-criar-bodes-cabras-e-cabritos/>>. Acesso em: 27 de out. de 2022.

SANTOS, Cristiane Leal. Caprinos: conheça as principais raças e faça a melhor escolha. [entre 2000 e 2013]. Disponível em: <<https://www.cpt.com.br/cursos-cabras/artigos/racas-de-caprinos-conheca-as-principais-racas-e-faca-a-melhor-escolha>>. Acesso em: 27 de out de 2022.

TILBURG, Maurício Van. Raças caprinas de importâncias no Brasil. [202-?]. Disponível em: <<http://www.reproducao.ufc.br/caprinos.pdf>>. Acesso em 29 de out. de 2022.

ZAPATA et al. Composição centesimal e lipídica da carne de ovinos do nordeste brasileiro. Ciência Rural, Snta Maria,v.31,n.4,p.691-695,2001.