



## ANAIS DA X SEAGRO - AGRONOMIA - FAG 13 E 14 DE JUNHO DE 2016 CASCAVEL - PR - BRASIL

### HAMBÚRGUER DE CARNE DE PESCOÇO E PERNIL DE OVELHA

DE PAULA, Edson.<sup>1</sup>  
MACKIEVCZ, Robson.<sup>2</sup>  
MUNARO, Matheus.<sup>3</sup>  
SWAROWSKY, Matheus.<sup>4</sup>  
BERNARDI, Daniela Miotto.<sup>5</sup>

#### RESUMO

O trabalho foi conduzido no Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz-FAG, e teve como objetivo fazer hambúrguer com carne de ovelha, como ingredientes principais foi utilizado a carne de pescoço, que é pouco valorizada quando comparada com os outros cortes, como a carne de pernil, que é mais valorizada, e foi também utilizada no processo de fabricação do hambúrguer. Juntamente com a carne de pescoço foi usado alecrim, que além de dar um aroma especial ao produto, é um antioxidante que ajuda a preservar a vida de prateleira do alimento e também foi colocado sal para temperar a carne. A partir da fabricação do hambúrguer, foi feito o levantamento nutricional, fornecendo as seguintes informações, como: calorias, carboidratos, proteínas, lipídeos, colesterol, sódio e fibras, tendo um levantamento completo, sobre os componentes do produto. O produto apresentou, boa aparência e textura, demonstrando que pode ser bem aceito pelo público, que poderá consumi-lo.

**PALAVRAS-CHAVE:** Carne, ovelha, alecrim.

#### 1. INTRODUÇÃO/REFERENCIAL TEÓRICO

A criação de ovelhas (ovinocultura) é uma atividade que tem ocupado fazendeiros desde os tempos mais remotos, sendo citado, inclusive, em livros religiosos (bíblias). No Século XXI as ovelhas ainda constituem importância vital na economia de vários países. Os maiores produtores de ovelhas (per capita), estão no hemisfério sul, excetuando a China, e incluem Nova Zelândia, Austrália, Argentina, Uruguai e Chile. (OVINOS E CAPRINOS 2009).

A ovelha é um animal doméstico com uma importância crucial na sociedade humana, sua importância revela-se fundamentalmente ao nível econômico e ao nível da alimentação. Os produtos mais importantes que advêm da criação deste animal são a lã, a carne e o leite. (ROCHA, I. 2014).

O rebanho brasileiro diminuiu significativamente na primeira metade da década de 90, acompanhando uma tendência mundial, devido à grave crise que abateu o mercado da lã e, na Europa, em decorrência também do surgimento da Encefalopatia Espongiforme Bovina - EEB (mal da vaca louca). Houve uma forte retração na demanda mundial de lã, o que forçou os países produtores a reduzir seus rebanhos e modificar o perfil da produção, direcionando o sistema mais para a produção de carne, tornando-o mais flexível diante do mercado. (BARROS, E. E. L. 2010).

A carne de borrego é muito apreciada por todo o Mundo, sendo o maior exportador mundial a Nova Zelândia. A produção de leite permite que sejam feitos queijos com muitos apreciadores também, como o queijo de ovelha ou o queijo de mistura com leite de cabra. Para além disso, a ovelha é muito resistente a variações térmicas e temperaturas extremas, o que facilita a sua criação em zonas mais desfavorecidas. (ROCHA, I. 2014).

Apesar do crescimento da atividade o Brasil ainda não é capaz de atender a demanda interna, pois se considerarmos que o consumo per capita/ano de carne ovina no Brasil é de 0,7 a 1,5 Kg é um número inexpressivo se comparado ao consumo de 37 Kg da carne bovina e, portanto, com um grande potencial para crescimento. (GIANLORENÇO, V. K. 2013).

Atualmente, o mercado é demandante, ou seja, tudo o que se produz tem escoamento praticamente garantido, seja o produto legalizado pela inspeção sanitária federal ou estadual como o abatido clandestinamente. (BARROS, E. E. L. 2010).

<sup>1</sup>Formando do curso de Agronomia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: edson-fest@hotmail.com

<sup>2</sup>Formando do curso de Agronomia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: robmackie5@hotmail.com

<sup>3</sup>Formando do curso de Agronomia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: munaro\_matheus@hotmail.com

<sup>4</sup>Formando do curso de Agronomia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: matheusswarowsky@hotmail.com

<sup>5</sup> Nutricionista, Mestre em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP, Professora do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: dani\_miotto@yahoo.com.br



## ANAIS DA X SEAGRO - AGRONOMIA - FAG 13 E 14 DE JUNHO DE 2016 CASCAVEL - PR - BRASIL

Hoje em dia os animais que chegam à mesa dos restaurantes e nos açougues são os chamados cordeiros de leite, abatidos com 4-6 meses de idade. A carne é muito macia e com sabor delicado. A procura por cordeiro cresceu tanto que a produção nacional atualmente não supre a demanda e o consumo interno depende de raças oriundas de Uruguai e Argentina, o chamado cordeiro patagônico, uma carne muito apreciada pela textura e maciez. Porém, raças criadas no Brasil, como texel, santa inês, hampshire down e dorper atualmente alcançaram um nível de qualidade e reputação no mercado que já igualou a carne importada. (TORRENTE, A. 2015).

A moderna criação de ovinos, que tem por objetivo produzir carne de qualidade, exige que os criadores optem por cruzamentos ou raças puras especializadas para corte. Exigem-se novas formas de desmembrar as carcaças, para obter cortes adequados que facilitem o trabalho de culinária, melhorando, assim, o aproveitamento da carne e proporcionando pratos mais saborosos, em busca de uma mudança no hábito alimentar da população (PRADO, O.V. 1999).

A carne ovina apresenta-se como vantagem características sensoriais diferenciadas, menor teor de gordura, colesterol e calorias quando comparada às carnes bovina e suína. Possui elevado índice de proteína, ferro e ácidos graxos insaturados, características que atraem o crescente mercado de consumidores exigentes (MADRUGA, 2005).

A carne de pescoço, por ela ser mais rígida em relação aos demais cortes, tem o seu valor comercial comprometido, sendo mais barata que os outros cortes, devido a isto, ela é utilizada para ser cozimento e para sopas. (TORRENTE, A. 2015).

A carne além de ser fonte de proteína com alto valor biológico, vitaminas do complexo B e de minerais (ferro e zinco) é bastante versátil para produção de vários produtos cárneos. Dentre estes destacamos o hambúrguer que faz parte da rotina alimentar dos brasileiros, em virtude de suas características sensoriais e facilidade de preparo.

O presente trabalho tem como objetivo fazer um produto inovador, a partir da carne de ovelha, que não é muito utilizada para a fabricação de hambúrgueres, gerando um maior valor agregado do bem, com a utilização de um antioxidante natural.

## 2. MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no laboratório de nutrição do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz. Para a elaboração deste foi utilizado:

- 250 gramas de carne de pescoço de ovelha
- 250 gramas de carne de pernil de ovelha,
- 10 gramas de sal
- 5 gramas de alecrim

A carne de ovelha, foi adquirida da propriedade do Sr. Edson de Paula, na cidade de Ubitatã – PR, o animal foi abatido aos 9 meses de idade, a sua carne, se mostrava macia e succulenta, comprovando que a idade do abate, influencia diretamente na palatabilidade da carne.

O processo de abate, foi realizado com todos os devidos cuidados adotados para manter a qualidade da carne, como o: armazenamento a -5°C, os cortes foram embalados em sacolas plásticas e manuseados com o uso de luvas, para evitar possíveis disseminações de patógenos na carne.

Para a elaboração do trabalho, foi misturado as carnes de pescoço e do pernil da ovelha, para se ter um melhor sabor do produto, tendo um total de 500 gramas de carne, esta carne foi misturada em um multiprocessador, fazendo com que a carne tivesse uma mistura bem homogênea.

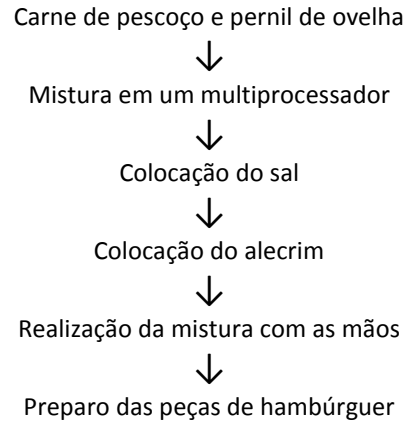
Após foi acrescentado 2% do peso total em gramas de sal, para se ter um melhor sabor do produto e 1% do peso total em alecrim para realçar ainda mais o sabor, em seguida foi misturado tudo com as mãos com o uso de luvas para evitar possíveis problemas com a qualidade do produto, o uso do sal e do alecrim, servem para conservar o alimento por mais tempo e atingir um melhor paladar das pessoas que vão se alimentar do produto. Depois de feita a mistura da carne, cada hambúrguer foi feito com o peso médio de 80 gramas, tendo um rendimento de 6 hambúrgueres, com o total de carne utilizado. O fluxograma do processo segue na figura 1.

**Tabela 1-** Ingredientes utilizados para fazer o hambúrguer e seus respectivos pesos e % no processo de fabricação.

Ingredientes	Peso	Total %
Carne de Pescoço	250 gramas	48,5 %
Carne de Pernil	250 gramas	48,5 %
Sal	10 gramas	1,98 %
Alecrim	5 gramas	1,02



## ANAIS DA X SEAGRO - AGRONOMIA - FAG 13 E 14 DE JUNHO DE 2016 CASCAVEL - PR - BRASIL



**Figura 1-** Processo para a obtenção do hambúrguer.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A informações nutricionais, foram elaboradas, conforme, as características de cada alimento, sendo os resultados de peso, calorias, carboidratos, proteínas, lipídeos, colesterol, sódio e fibras, sendo disponíveis na tabela 2.

**Tabela 2 -** Informação nutricional do hambúrguer.

Ingredientes	Peso	Calorias	Carboidratos	Proteínas	Lipídeos	Colesterol	Sódio	Fibras
Pernil	250g	422,6	0	53,08g	21,7g	209,5mg	151,3mg	0
Pescoço	250g	341,4	0	48,5	14,8g	144,8mg	121,5mg	0
Sal	10g	0	0	0	0	0	3876mg	0
Alecrim	5g	7	1,04	0,17g	0,29	0	1mg	0,7g
Total (500g)		771 kcal	1,04	101,7g	36,7g	354,6mg	4.149,8mg	0,7g
Total (100g)		154,2	0,2g	20,3	7,3g	70,8mg	829,9mg	0,14g

Segundo HAGUIWARA, MÁRCIA; que utilizou cortes de pescoço de carne de ovelha e outras partes do animal para fazer embutidos, como salsicha, lingüiça fresca e cozida, estes tiveram uma boa aceitabilidade, sendo a salsicha com uma maior aceitação, seguido da lingüiça cozida e lingüiça frescal.

Comprovando que a carne de ovelha pode ter vários outros usos além dos cortes normais comercializáveis, podendo assim utilizar partes do animal, que seriam descartados e que tem um valor comercializável menor, podendo aumentar os ganhos do produtor, com produtos que são fáceis de serem comercializados

### 5. CONCLUSÕES/ CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das técnicas realizadas, com o processo de elaboração do hambúrguer, criou – se um produto inovador, em relação aos já existentes, pois utiliza-se carnes de maior qualidade e de animais que não são utilizados para este fim, e sim para uso de cortes com maior valor agregado, tendo assim uma nova opção a ser comercializada, como: aumentar o poder de escolha do consumidor em adquirir produtos que atinjam suas expectativas no paladar e nas suas exigências nutricionais.

### 6. REFERÊNCIAS

- BARROS, E. E. L. Gestão em criatórios de caprinos e ovinos. Características da ovinocultura de corte no Brasil. Upis. Brasília. DF. 2010.
- GIANLORENÇO, V. K. Sebrae – SP. **Produção de carne ovina pode ser mais rentável que bovina.** Artigos. São Paulo. SP. 2013.
- HAGUIWARA, H. M. M. **Elaboração de produtos cárneos embutidos com carne de ovelha de descarte.** 2010. Pibic. Instituto Agrônomo de Campinas. Campinas, SP.



**ANAIS DA X SEAGRO - AGRONOMIA - FAG  
13 E 14 DE JUNHO DE 2016  
CASCAVEL - PR - BRASIL**

MADRUGA, M. S. **Características químicas e sensoriais de cortes comerciais de caprinos SRD e mestiços de Bôer**. Ciênc. Tecnol. Alimentos, Campinas, v.25, n.4, p.713-719, 2005.

PRADO, O. V. **Qualidade da carne de cordeiros Santa Inês e Bergamácia abatidos com diferentes pesos**. 1999. 109 p. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG.

OVINOS E CAPRINOS. **Ovinos – Origem**. Ovisaires – Blog. São Paulo – SP 2009.

ROCHA, I. Revista Origem dos animais. **Origem e Domestificação da Ovelha**. Nº 21. São Paulo. SP. 2014.

TORRENTE, A. Bom Gourmet. **Cordeiro em novos Cortes**. Gazeta do Povo. Curitiba. PR. 2015.