I Encontro de

CAPRINOVINOCULTURA

perspectivas e potencialidades da região

Visita ao aprisco
Treinamentos
Palestras

27 de abril de 2013
Instituto Federal Baiano
Inscrições Limitadas

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Baiano
Campus Guanambi

I Encontro de

CAPRINOVINOCULTURA

perspectivas e potencialidades da região

palestras
minicursos
estandes

XX de abril de 2013
Instituto Federal Baiano
(antiga Escola Agrotécnica)

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Baiano
Campus Guanambi

I Encontro de
CAPRINOVINOCULTURA
perspectivas e potencialidades da região

Visita ao aprisco
Treinamentos
Palestras

27 de abril de 2013
Instituto Federal Baiano
(antiga Escola Agrotécnica)

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Baiano
Campus Guanambi

I Encontro de

CAPRINOVINOCULTURA

perspectivas e potencialidades da região

27 de abril de 2013

INSTITUTO FEDERAL
Baiano
Guanambi

Justificativa

A maioria dos rebanhos caprinos e ovinos, por serem explorados basicamente em sistemas de produção tradicional, apresenta baixa produtividade. Este índice está atrelado ao baixo nível de tecnologia empregado, que incorre em índices reprodutivos baixos, elevada mortalidade em todas as fases da criação (FREITAS et al., 2005).

Em curto e médio prazo, os diferentes atores envolvidos com a caprino e ovinocultura necessitam investir na organização e gestão da atividade nos diferentes elos das cadeias produtivas e na apropriação e uso do conhecimento e de tecnologias apropriadas. O aumento da produtividade quando conquistada, com o uso de tecnologias apropriadas e de baixo custo, favorece o incremento da lucratividade da

Objetivo

Apresentar as características e as perspectivas da criação de caprinos e ovinos com o intuito de orientar o sistema de criação de forma tecnificada garantindo o aproveitamento dos produtos e subprodutos oriundos do setor aumentando a produtividade do sistema, bem como a renda dos produtores envolvidos.

Público alvo

Interessados e criadores de caprinos e ovinos, membros de associações rurais e cooperativas de Guanambi e região.

Programação

Abertura - 7h30min às 8h45min

Palestra: Melhoramento e Cruzamentos na Caprinovinocultura de Corte - 8h45min às 9h45min
Prof. D.Sc. Paulo Luiz Souza Carneiro (UESB-Jequié)

Café: 9h45min às 10h00min

Palestra: Alternativa para Alimentação de Caprinos e Ovinos - 10h00min às 11h00min
Prof. D.Sc. Evanilton Moura Alves (IFBaiano-Guanambi)

Mesa Redonda: 11h00min às 11h45min

Almoço: 11h45min às 13h00min

Estações: 13h30min às 15h30min

Estação 1: Setor de Agroindústria (Derivados de leite de cabra);
Prof. M.Sc. Maycon Fagundes Teixeira Reis (IFBaiano-Guanambi);
Luis Edgar de Barros Santana – Técnico em Alimentos/Laticínios (IFBaiano-Guanambi).

Estação 2: Setor de Caprinos e Ovinos (Exemplares de animais/Trabalho com algodão de seda/Manejo sustentável da água e dos solos afetados por sais);
Profª M.Sc. Elaine Cristina Teixeira (IFBaiano-Guanambi);
Profª D.Sc. Felizarda Viana Bebé (IFBaiano-Guanambi);
Profª D.Sc. Rosimira dos Santos Amaral (IFBaiano-Guanambi).

Estação 3: Setor de Caprinos e Ovinos (Papel da ADAB na Caprinovinocultura);
Edlúcia Teixeira Barros de Carvalho (ADAB) – Fiscal Estadual Agropecuário (Médica Veterinária);
Rafael Gomes e Souza de Barros – Gerente Técnico da ADAB (Médico Veterinário).

Estação 4: Setor de Abate (Derivados de carne ovina).
Profª M.Sc. Mariana Teixeira Vila (IFBaiano);
Profª D.Sc. Cinara Soares Pereira Cafieiro (IFBaiano);

Café: 15:30 às 15:50h

Palestra: Sanidade na Caprinovinocultura – Prof. D.Sc. Jurandir Ferreira da Cruz (UESB-Vitória da Conquista); 16:00 às 17:00h

Encerramento

"A cabra é o melhor instrumento de verrumar a terra magra".

João Cabral de Melo Neto

Direção Geral
Carlos Elízio Cotrim

Depart. de Administração e Planejamento
Alana Donato Teixeira

Depart. de Desenvolvimento Educacional
Aureluci Alves de Aquino

Coord. Geral de Assistência ao Educando
Verbenes Fernandes de Azevedo

Coordenação Geral de Ensino
Maria do Socorro Mercês Alves

Núcleo de Extensão
Charles Leonel Galvão Sanches

Coordenação Geral
Prof.ª Elaine Cristina Teixeira
Prof.ª Rosimira dos Santos Amaral

Comissão Organizadora
Prof. Alex Aguiar Lédo
Profª Ana Laura B. Andrade Gayão
Prof. Evanilton Moura Alves
Profª Felizarda Viana Bebé
Profª Mariana Teixeira Rodrigues Vila
Luis Edgar de Barros Santana
Ancilon Araújo e Silva Júnior

Programação Visual
Prof. Caio Lincoln Santos Araújo

Apoio

Gbi frigorífico

Prefeitura de Guanambi – A força do povo

UESB

COOPAG

ADAB

Banco do Nordeste

PROEX – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano

Realização

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Baiano
Campus Guanambi

I Encontro de
CAPRINOVINOCULTURA
perspectivas e potencialidades da região

I ENCONTRO DE

CAPRINOVINOCULTURA

2013

INSTITUTO FEDERAL Baiano Guanambi

I Encontro de CAPRINOVINOCULTURA

perspectivas e potencialidades da região

Hambúrguer de carne caprina/ovina

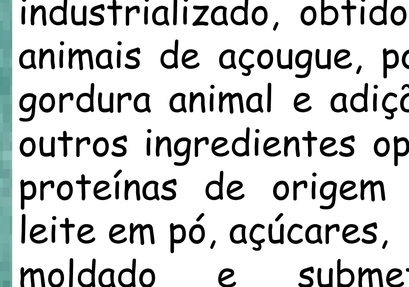
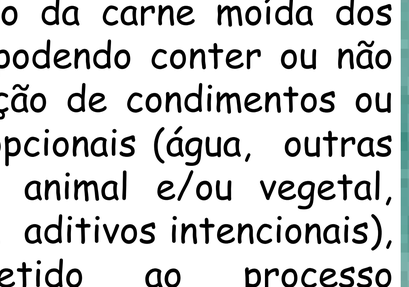
Prof. M. Sc. Mariana Texeira Rodrigues Vila

DEFINIÇÃO

Hambúrguer é um produto cárneo industrializado, obtido da carne moída dos animais de açougue, podendo conter ou não gordura animal e adição de condimentos ou outros ingredientes opcionais (água, outras proteínas de origem animal e/ou vegetal, leite em pó, açúcares, aditivos intencionais), moldado e submetido ao processo tecnológico adequado.

VALOR AGREGADO

O processamento da carne caprina ou ovina é uma alternativa para agregar valor ao setor produtor, oferecendo mais opções para comercialização. Desta maneira, a utilização da carne de caprinos e ovinos na forma de hambúrgueres é boa alternativa para um melhor aproveitamento destas carnes.

QUALIDADE DA MATÉRIA PRIMA

Para a elaboração de hamburgueres de carnes de caprinos ou ovinos pode-se utilizar a "carne de segunda", retalhos e carnes de animais de descarte., sendo de impotância suprema que os animais estejam sadios, livres de zoonoses, tratados sob os cuidados do bem estar animal, respeitando todas as normas de abate humanitário.

CARACTERÍSTICAS DO HAMBÚRGUER

Por meio da legislação o hambúrguer deve atender as seguintes características: gordura (máxima) 23,0%; proteína (mínima) 15,0%; carboidratos totais 3,0%; teor de cálcio (máximo base seca) 0,1% em hambúrguer cru e 0,45% em hambúrguer cozido.

PROCESSAMENTO DO HAMBÚRGUER

O processamento da carne de caprino e ovino fresca visa à elaboração de novos produtos e visa também prolongar a vida de prateleira destes.

ADOÇÃO DE BPF

O preparo dos hambúrgueres deve iniciar-se com a desinfecção de equipamentos e utensílios com solução de cloro ativo e álcool a 70%.

Importante adotar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) na elaboração de qualquer produto alimentício, desde a higiene pessoal, até a produção final do alimento, e inclusive, durante o período de comercialização.

1° PASSO: PESAGEM

Antes de iniciar a preparação dos hambúrgueres deve-se separar e pesar a matéria-prima (carne caprina e ovina) e os ingredientes (gorduras, condimentos e/ou aditivos) de acordo a formulação.

2° PASSO: MOAGEM DA CARNE

A carne limpa e resfriada, em temperatura abaixo de 5°C deve ser moída no disco 8 mm. Passar a carne no moinho, com este disco por 2 vezes.

3° PASSO: MOAGEM DA GORDURA

A gordura (toucinho suíno sem pele e sem sal) deve ser moído separado da carne. Utilizar moinho com disco de 5 mm, preferencialmente.

4° PASSO: ADIÇÃO E MISTURA

Misturar a carne com o toucinho que foram moídos separadamente, preferencialmente, numa bandeja plástica, branca, alta e lisa. Misturar bem por 10 minutos. Acrescentar a esta massa cárnea (carne + toucinho), os condimentos e aditivos e misturar bem por 30 minutos manualmente.

5° PASSO: COMPACTAÇÃO E CURA

A massa cárnea é compactada para retirar bolsas de ar, com o objetivo de evitar áreas de escurecimento na massa e evitar o dessoramento da massa. Em seguida, cobrir com papel filme transparente e sob refrigeração, permanecendo por um período médio de 12 a 14 horas para o desenvolvimento da cura (cor, sabor e aroma característicos).

6° PASSO: MOLDAGEM

Retira-se a massa cárnea da refrigeração e mistura-se de forma manual por 5 minutos. Pesa-se 90g da massa para a moldagem de cada hambúrguer, que será feita com hamburgueira manual ou material alternativo, acondicionada em embalagens plásticas de polietileno ou papel manteiga. Os hambúrgueres de carne caprina ou ovina são armazenados, sob congelamento em freezer ou congelador caseiro, até o momento da comercialização e consumo.

CONSUMO

Preparar o hambúrguer de carne caprina ou ovina assado em forno médio ou grelhado até completo cozimento para reduzir o teor calórico. Selar um lado de cada vez, evitando ficar a todo o momento revirando o hambúrguer, tornando-o pouco suculento, e consequentemente, causar perda de sabor e qualidade nutricional.