

 [Iniciar Impressão](#)

Caprinocultura: aumento do consumo da carne e do leite por meio da melhoria da qualidade

O Nordeste do Brasil é detentor do maior rebanho de caprinos do país, e gera riquezas que antes não eram valorizadas, como a qualidade nutricional da carne e do leite caprinos.

Alguns problemas ainda afetam a cadeia da caprinocultura, como o abate clandestino, que oferece aos consumidores produtos com baixo nível de segurança microbiológica, o que se torna uma barreira para a consolidação desta cadeia. Isso compromete todo o setor e prejudica o produto oriundo dos abatedouros oficiais.

No entanto, alguns elos da cadeia estão se esforçando para reduzir esse problema com programas de incentivo de melhoria da qualidade para os produtores. Com a ajuda das iniciativas privada e pública e/ou programas de governo, o setor da caprinocultura está passando da fase do esquecimento e do desprezo para vivenciar um período de credibilidade, com impulso notável tanto por parte dos criadores como dos empresários do setor. Programas iniciados pelos diversos segmentos têm sido a “chave propulsora” da cadeia produtiva da caprinocultura.

Alguns supermercadistas estão conquistando os consumidores cearenses, tornando amplo e convidativo o mercado por meio da busca de produtos mais saudáveis e levando-os a economizar na compra de alguns produtos, tais como a carne de cabrito. As lojas da Rede Wal-Mart, estão incrementando a renda de agricultores locais. O grupo lançou, em Fortaleza, o projeto Clube dos Produtores, visando colocar nas prateleiras dos seus supermercados, produtos cultivados no próprio Estado, procedentes direto do campo, facilitando o escoamento da produção gerada na agricultura familiar da região. O projeto se propõe a dar apoio permanente às famílias cadastradas no Nordeste, pois se considera um dos maiores gargalos dos pequenos e médios produtores e da agricultura familiar brasileira o escoamento da produção. Com a criação do Clube, os produtores passam a ter acesso direto ao mercado de varejo por meio das lojas. Assim todos saem ganhando com o projeto. Os pequenos e médios produtores contarão com o aumento da lucratividade, o cliente terá acesso a produtos de menor preço e a empresa irá fidelizar o consumidor.

Atualmente são muitos os produtos cárneos caprinos disponíveis, como os cortes, as vísceras e os miúdos, além dos vários derivados, como os embutidos, os produtos curados, os defumados, os fermentados, os desidratados ou secos, entre outros.

A exploração da caprinocultura leiteira também vem crescendo devido ao leite de cabra ser considerado um alimento altamente nutritivo. Somando-se a isso, os caprinos têm a capacidade de se adaptar às distintas condições de criação, possibilitando a melhoria da qualidade nutricional da dieta e aumento da renda de agricultores familiares.

O Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), rede global de desenvolvimento sob a coordenação da ONU no Brasil, tem tentado erradicar a extrema pobreza e a fome por meio de programas que beneficiam a agricultura familiar e auxiliam no aumento do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), inserindo o leite de cabra na alimentação de famílias carentes do estado do Ceará. Ainda, os programas do governo do Estado, como o Fome Zero, também têm beneficiado os agricultores familiares e a população em estado de insegurança alimentar e nutricional.

Como um dos resultados desses incentivos, órgãos do governo também têm instalado tanques

de refrigeração nos municípios do Estado do Ceará, com a finalidade de melhoria da qualidade do leite caprino. No entanto, muito ainda tem-se a fazer para a garantia da sua qualidade, pois ainda são encontrados sistemas de produção de leite de cabra deficitários, aliados à falta de oportunidade e informação dos produtores. Com isso, há a necessidade de se introduzir na cadeia produtiva, ferramentas de controle de qualidade que possam mudar essa realidade e convertê-la em benefícios aos produtores e consumidores.

A Embrapa Caprinos e Ovinos tem se dedicado a pesquisas para a melhoria do setor da caprinocultura de corte e de leite, que vão desde o melhoramento genético, nutrição, instalações, reprodução, sanidade do rebanho, até a qualidade e o aproveitamento dos derivados caprinos. Dessa forma, vem contribuindo para mudanças na realidade no País, alavancando o setor com consequente aumento do consumo dos produtos com qualidade assegurada.

Há muito tempo o conceito de alimento seguro não se restringe somente ao produto final, que era inspecionado somente após a sua elaboração. Hoje, o controle de todas as etapas do processo de fabricação é indispensável e tornou-se regra geral nos estabelecimentos que visam a permanência e ampliação de mercado.

As Boas Práticas Agropecuárias (BPA) são ferramentas recomendadas aos produtores para a produção e obtenção do leite de boa qualidade, pois é a partir delas que se elaboram os derivados lácteos com qualidade satisfatória. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) também são ferramentas recomendadas para a melhoria do beneficiamento e da elaboração dos derivados lácteos caprinos que enfatizam as condições higiênico-sanitárias na produção, as quais compreendem os aspectos de edificações e instalações, controle de pragas e vetores, abastecimento de água, resíduos, equipamentos e utensílios, manipuladores, processamento dos produtos, rotulagem e armazenamento dos produtos elaborados, controle de qualidade dos produtos, documentação e transporte do produto final. Para sua implantação, são realizadas visitas nos estabelecimentos para o diagnóstico das reais condições de produção, utilizando-se um *check-list*. Com base no resultado desse diagnóstico, são sugeridas adequações para a melhoria das condições higiênico-sanitárias e dos produtos a serem elaborados.

Sabe-se que um processo de produção devidamente organizado dentro dos princípios estabelecidos pelas BPFs facilita a gestão da fabricação em toda a cadeia de produção, permitindo a identificação de falhas operacionais ou administrativas que possam ocorrer durante o processo produtivo, facilitando e otimizando os custos de correção e reduzindo ou eliminando os danos operacionais que possam prejudicar e inviabilizar o negócio.

Com a implantação das BPFs, objetiva-se atender as normas higiênico-sanitárias, a fim de se obter alimentos seguros para o consumidor. As recomendações são possíveis de serem atendidas pelos estabelecimentos processadores, pois em sua grande maioria se requer apenas bom senso e boa vontade por parte dos responsáveis por esse elo da cadeia.

A partir da melhoria da qualidade do leite de cabra pode-se elaborar produtos derivados com excelente aceitabilidade, como leite fluido pasteurizado, leite em pó, leite *Ultra High Temperature* (UHT), doces, iogurtes, achocolatados e queijos. Os queijos de leite de cabra - *Boursin*, Coalho, Minas Frescal, *Pelardon*, *Andino*, *Chevrotin*, *Moleson*, *Camembert*, *queijos com propriedades probióticas*, entre outros, são considerados por muitos como produtos nobres. *Também têm sido produzidos numa diversidade considerável, muitas vezes de acordo com características do local de produção, utilizando-se ervas e frutas de Biomas Brasileiros, resultando em queijos com sabores característicos da Caatinga, muito apreciados pelos consumidores dos derivados lácteos caprinos.*

Com a orientação e implantação das BPFs nos estabelecimentos produtores, certamente aumentará o consumo desses produtos e novas variedades de derivados lácteos caprinos serão desenvolvidas, desde que haja união de todos os elos da cadeia e dos setores responsáveis para

o desenvolvimento de produtos com qualidade assegurada.

Serlene Daiha Benevides(selene@cnpq.embrapa.br)

**Pesquisadora da área de Tecnologia de Alimentos da Embrapa Caprinos e Ovinos.
Engenheira de Alimentos e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela
Universidade Federal de Viçosa (MG).**