



XII ENCONTRO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
Universidade Estadual Vale do Acaraú – UVA/Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

INTENÇÃO DE COMPRA DA BUCHADA CAPRINA E OVINA PRODUZIDA
NA CIDADE DE SOBRAL-CEARÁ

**Michely Chaves Martins¹; Suzana Moreira Barbosa²; Ingrid Thayane Magalhães Lima²;
Jamiles Cavalcante de Carvalho³; Ana Sancha Malveira Batista⁴**

¹Estudante do Curso de Mestrado em Zootecnia – CCAB – UVA; E-mail: michely.chaves@hotmail.com

²Graduanda em Zootecnia, bolsista PBPU/UVA – CCAB/UVA

³Graduanda em Medicina Veterinária – INTA

⁴Docente/pesquisador do Depto de Zootecnia – CCAB – UVA. E-mail: anasancha@yahoo.com.br

Resumo: As vísceras representam um percentual considerável dos produtos do abate de pequenos ruminantes que muitas vezes não tem fins produtivos sendo descartados. O aproveitamento das vísceras não se refere somente a fins lucrativos, mas em trazer de volta para a cadeia alimentar humana matéria prima para a produção de alimentos conhecidos como regional e tradicional das mesas do Nordeste do Brasil. Assim, objetivou-se avaliar a intenção de compra da buchada caprina e ovina na cidade de Sobral-Ceará. A buchada foi formulada somente com temperos domésticos. Fez-se uso de painel sensorial não treinado e escala estruturada de sete pontos, variando de nunca comeria a comeria sempre. Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva e expressos em percentual. Os provadores, em sua maioria, 77,36%, reportaram que comeriam entre raramente e ocasionalmente, podendo ser explicado pelo fato da buchada ser um prato regional e não fazer parte da rotina alimentar dos provadores. A buchada caprina e ovina não é um prato que seja consumido com frequência em Sobral-Ce.

Palavras-Chave: Consumo, Culinária Regional, Vísceras.

INTRODUÇÃO

A importância de fazer o aproveitamento dos órgãos e vísceras de pequenos ruminantes não se relaciona apenas com o ganho econômico, mas também ao alimento e matéria-prima que são descartados, que poderiam colaborar para diminuir os preços dos produtos e melhorar o nível das populações menos favorecidas (GASTALDI et al., 2001).

Nos últimos anos carnes e vísceras processadas apresentam uma crescente demanda, conforme Carvalho (2001), principalmente na forma de pratos preparados, a "buchada" é um exemplo chegando a representar 30% do valor total atribuído ao animal abatido.

Prato típico da culinária nordestina, a "buchada" apresenta boa aceitabilidade por parte dos consumidores. Porém, o fato dos produtos caprinos não fazerem parte do hábito alimentar da população brasileira pode justificar o seu baixo consumo (COSTA et al., 2005).

Considerado um produto tradicional e de fabricação artesanal, o processo de elaboração da buchada, bem como sua qualidade química e microbiológica recentemente vem sendo objeto de estudo (MADRUGA, 2006).

Embora a buchada seja um prato originário da mesa nordestina, se faz necessário incentivar seu consumo a fim de resgatar sua identidade cultural. Partindo dessa proposição, faz-se necessário o desenvolvimento de produtos mais atraentes e com qualidade superior aos consumidores, com isso, objetivou-se avaliar a intenção de compra da buchada caprina e ovina.

MATERIAL E MÉTODOS

As vísceras foram adquiridas no mercado local da cidade de Sobral-Ceará, observando suas condições higiênico sanitária, de modo a garantir que estavam aptas para o consumo humano, sendo transportado em caixa isotérmica até o Laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuários da Universidade Estadual Vale do Acaraú.

Realizou-se higienização com ácido acético e água quente para assegurar a limpeza das vísceras, depois foi efetuado o corte dos buchos, mistura dos condimentos ao picado, seguido do enchimento dos buchos e costura para a confecção dos "sacos". Foi respeitado as seguintes proporções de condimentos, vísceras vermelhas/vísceras brancas, para a obtenção da buchada (Tabela 1). As amostras foram cozidas até alcançar uma temperatura de 72 °C e foram mantidas nessa temperatura por cinco minutos.

Tabela 1. Formulação da buchada caprina ou ovina

Insumos	%
Vísceras vermelhas	66,6
Vísceras brancas	33,3
Sal	1,5
Óleo	1,5
Pimenta	0,2
Colorau	1,0
Alho	1,5
Cebola	1,5
Cheiro verde	1,5

O produto foi submetido a análise sensorial com painel não treinado, composto por 53 pessoas (alunos, professores e servidores da Universidade Estadual Vale do Acaraú), sendo usada

uma escala de sete pontos variando de nunca comeria (1) a comeria sempre (7) para avaliar a intenção de compra.

Para a análise sensorial da buchada, as amostras foram cozidas a uma temperatura interna de 72 °C, e servida a 55 °C em uma porção de ± 20 g em copo descartável, sendo apresentada junto a ficha de avaliação.

Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva e estão expressos em percentual.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os provadores classificaram a intenção de compra da buchada de acordo com uma escala que variava de comeria sempre a nunca comeria (Gráfico 1). 43,40% das intenções de compra da buchada foram atribuídas para comeria raramente, e 33,96% para comeria ocasionalmente. O fato da buchada ser conhecida como prato de origem cultural e não fazer parte do hábito alimentar de algumas pessoas justificam as notas atribuídas.

Comeria frequentemente obteve 7,55% das intenções, enquanto 15,09% afirmaram que comeria raramente. As notas não tiveram o impacto esperado, e tal fato pode ser explicado pela falta de informação sobre a origem e procedência dos processos de elaboração do produto. Marques et al. (2006) destacam que a obtenção desses pratos formulados requer uma série de etapas de manipulação, o que caracterizam o produto como artesanal, e aumenta a possibilidades de contaminação microbiana.

Comeria muito frequentemente e comeria frequentemente ficaram sem notas atribuídas, possivelmente pelo hábito alimentar dos provadores, pouca oferta para comercialização e associação da qualidade microbiológica de produtos já disponíveis no mercado. Nunca comeria, também não foi pontuado, provavelmente possa ser justificado pela curiosidade em provar novos pratos e porquê a buchada está conquistando um novo nicho de mercado. Carvalho (2001) e Costa et al. (2006) ressaltam a demanda existente para a comercialização das vísceras processadas, principalmente nos grandes centros urbanos do Brasil onde restaurantes e a rede hoteleira servem alimentos preparados com vísceras, como prato exótico.

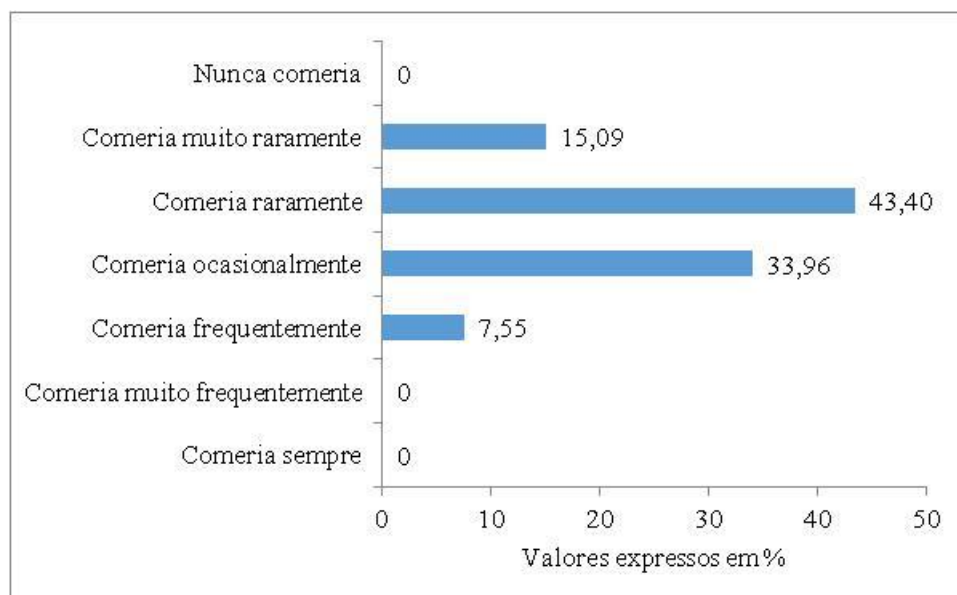


Gráfico 1 – Intenção de compra de buchada caprina e ovina em Sobral/Ce

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar do consumidor mostrar curiosidade em provar novos pratos, ainda apresentam certas limitações. A buchada caprina e ovina não é um prato que seja consumido com frequência em Sobral-Ce.

AGRADECIMENTOS

À CAPES pela concessão da bolsa e a Universidade Estadual Vale do Acaraú pelo apoio.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARVALHO, R. B. **Potencialidades dos Mercados para os Produtos Derivados de Caprinos e Ovinos**. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. 2001.

COSTA, R. G.; SANTOS, M. N.; MEDEIROS, A. N.; QUEIROGA, R. de C. R.; MADRUGA, M. S. Microbiological evaluation of precooked goat “buchada”. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 37, p. 362-367, 2006.

COSTA, R.G.; MADRUGA, M.S.; SANTOS, N.M.; MEDEIROS, A.N. Qualidade físico-química, química e microbiológica da "buchada" caprina. **Higiene Alimentar**, v.19, n.130, p.62-68, 2005.

GASTALDI, K.M.; SILVA SOBRINHO, A.G.; MACHADO, M.R.F.; GARCIA, C.A. Proporção dos componentes não constituintes da carcaça em cordeiros alimentados com dietas com diferentes relações volumoso:concentrado e abatidos aos 30 ou 34 kg de peso vivo. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, n.38, 2001, Piracicaba. **Anais...** Piracicaba: SBZ, p.956-957. 2001.

MADRUGA, M. S. Perspectivas de Mercado para a Industrialização das Carnes Caprina e Ovina. In: I encontro Nacional de Produção de Caprinos e Ovinos, 1., 2006, **Anais...**Campina Grande-PB., p. 01-08. 29 de maio a 3 de junho.

MARQUES, S. C.; BOARI, C. A.; BRCKO, C. C.; NASCIMENTO, A. R.; PICCOLI, R. H. Avaliação higiênico-sanitário de linguiças tipos frescal comercializadas nos municípios de três corações e Lavras-MG. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 30, n.6, p. 1120-1123, 2006.