

Agregando valor às carnes caprina e ovina do Cariri Paraibano: Desenvolvimento, validação e transferência de tecnologias para linguiça e hambúrguer artesanais

Liliane Andrade da Silva¹

¹EMPAER – Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária

A caprinocultura e a ovinocultura possuem relevante importância socioeconômica para o semiárido paraibano, especialmente no Cariri, onde estão associadas à agricultura familiar, à geração de renda e à identidade produtiva regional. Entretanto, a comercialização das carnes caprina e ovina, incluindo animais de descarte e cortes de menor valor comercial, ocorre predominantemente na forma in natura, limitando as possibilidades de agregação de valor, diversificação produtiva e ampliação da renda das pequenas agroindústrias familiares. Nesse contexto, o presente trabalho tem como objetivo desenvolver, validar e transferir tecnologias para formulações de linguiça e hambúrguer artesanais elaborados com carnes caprina e ovina, adaptadas à realidade produtiva do Cariri Paraibano. A pesquisa será conduzida em duas etapas experimentais complementares e sequenciais. Inicialmente, serão avaliadas três composições cárneas para o desenvolvimento da linguiça artesanal, utilizando carne caprina, carne ovina e a combinação entre ambas, mantendo-se constante a formulação-base e o blend de especiarias. A formulação selecionada será utilizada como referência para o desenvolvimento do hambúrguer, no qual serão avaliados diferentes níveis de fécula de mandioca, também denominada polvilho doce, como ingrediente tecnológico com potencial para contribuir para a textura, retenção de água e rendimento do produto. Os produtos serão avaliados quanto às características físico-químicas, tecnológicas, microbiológicas, oxidativas e sensoriais. Posteriormente, as formulações selecionadas serão reproduzidas em escala-piloto para avaliação da reprodutibilidade, rendimento, estabilidade, embalagem, conservação e viabilidade técnico-econômica. Espera-se obter formulações seguras, padronizadas e compatíveis com a realidade das pequenas agroindústrias, além de promover a integração entre as cadeias produtivas da mandioca e da carne. A transferência das tecnologias será realizada por meio de produção assistida e capacitações práticas, possibilitando que produtores e agroindústrias familiares possam reproduzir as formulações, fabricar e comercializar produtos processados com maior valor agregado. Dessa forma, o projeto pretende contribuir para o melhor aproveitamento das matérias-primas regionais, diversificação da produção, fortalecimento das agroindústrias familiares e desenvolvimento sustentável da caprinovinocultura no Cariri Paraibano.

Palavras-chave: caprinovinocultura; produtos cárneos; fécula de mandioca; agroindústria; agregação de valor; identidade regional

Agradecimento: Pesquisa financiada pela FAPESQ-PB e EMPAER, por meio de bolsa de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico (BLD-ADT), vinculada ao Edital nº 10/2026 (PRODES).