

AS CARNES BRASILEIRAS SECA, DE SOL E CHARQUE: IDENTIDADE CULTURA E PROCESSOS DE PRODUÇÃO

XIII Encontro de Experiências Estudantis

Renato de Mesquita Rios, Amaral Jr Roberto Wagner Vitorino do, Leopoldo Gondim Neto, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Adriana Camurça Pontes Siqueira

As carnes salgadas carregam uma artesanabilidade nos processos de produção que remontam à ocupação do Nordeste no período colonial e que foram usados como estratégias para a conservação. Considerados alimentos identitários na formação da cultura alimentar brasileira, o Charque, a Carne Seca e a de Sol são produtos preparados através da desidratação da carne bovina, com o uso de sal e sol, visando reduzir o teor de umidade do alimento e garantir sua conservação. Objetiva-se no presente estudo evidenciar as principais semelhanças e diferenças dos três tipos de carnes da cultura alimentar brasileira. Utilizou-se metodologia de pesquisa bibliográfica específica sobre História da Alimentação em livros e periódicos a partir do uso das palavras-chave “carne seca”, “carne de sol” e “charque”. Os resultados obtidos evidenciaram que o Charque passa por salga/desidratação por exposição ao sol de longa preservação, envolvendo desossa, manteação, injeção de salmoura, tombos, lavagem para retirar excesso de sal, exposição ao sol/abafamento. Já a Carne de Sol tem uma vida de prateleira mais curta que as demais, pois é preparada com peças inteiras abertas em forma de manta e não expostas ao sol, mas mantidas em locais com sombra e arejados, evitando umidade e calor, com um teor menor de sal. A carne seca difere principalmente no processamento, no qual suas mantas são expostas ao sol, adicionada de pouca salmoura junto a sais de cura (nitrito e nitrato de sódio ou potássio). Por esse motivo possui uma coloração rosada, odor característico, sendo embalada em vácuo, para proteção apropriada. Percebe-se que os produtos se assemelham em relação à conservação, a desidratação através da salga e até mesmo o risco microbiológico nas mesmas partes dos processos, mas têm suas peculiaridades no que se refere ao emprego desse método, variando não só a quantidade de sal como o uso de aditivos como sais de cura, além disso, a matéria prima e a origem desses métodos também apresentam diferenças.

Palavras-chave: Carne Seca. Carne de Sol. Charque.