

Área temática: Tecnologia

CARIRI PARAIBANO: CAPRINOCULTURA LEITEIRA E DESENVOLVIMENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS ATRAVÉS DO CENTRO VOCACIONAL TECNOLÓGICO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CVT/SAN)

Lucas Samid Alves dos Santos¹, Lucas Lima Alves¹, Gabriella Greyce Gomes Soares¹, Débora Araújo Marques¹, João Bosco Sousa Amaral¹, Haissa Roberta Cardarelli²

A região nordeste concentra o maior rebanho caprino do país, que ainda é pouco explorado comercialmente. A maioria desta produção tem como único destino programas governamentais de merenda escolar e de combate à desnutrição infantil na população carente. O leite de cabra é um alimento completo, rico em vitaminas, proteínas, minerais e se destaca por ser de fácil digestão e é indicado tanto para crianças como também para pessoas que tenham alergia aos outros leites. Mesmo com todas estas características o leite de cabra não consegue atrair muitos consumidores, fazendo-se necessário que as associações e/ou cooperativas de produtores discutam e proponham políticas de fomento a esta atividade. Atualmente, o governo estabelece uma cota de 13 litros por dia por cada produtor, sendo que muitos produtores não tem destino para o restante de sua produção diária. Os CVTs são instrumentos de estruturação produtiva, capacitação tecnológica, pesquisa aplicada e assistência técnica para fortalecimento da cadeia produtiva, desenvolvimento da agroindústria familiar e aumento da inclusão social, produtiva e da segurança alimentar e o CVT/SAN, levando em conta as dificuldades mencionadas, possui dentre suas metas, fortalecer os produtores familiares de leite de cabra do Cariri Paraibano pela melhoria da qualidade e da produtividade do leite caprino e do desenvolvimento de derivados lácteos junto aos produtores familiares, podendo representar uma forma de gerar uma renda extra para o produtor e uma maneira mais fácil de estimular o hábito de consumir produtos de leite de cabra. As atividades com desenvolvimento de produtos derivados do leite de cabra envolvem discentes do curso de graduação em Tecnologia de Alimentos. Integram-se às atividades de implementação de Boas Práticas Agropecuárias e incentivo ao uso do Kit Embrapa de Ordenha Manual® para Caprinos Leiteiros, realizadas por extensionistas discentes do curso de Medicina Veterinária (UFPB/Campus de Areia) bem como às atividades de educação nutricional e valorização do consumo de leite de cabra e seus derivados junto às escolas municipais e estaduais dos municípios atendidos pelo programa e realizadas por extensionistas discentes do curso de Nutrição. Atualmente quatro cidades são abrangidas: Coxixola, São José dos Cordeiros, Santo André e Gurjão. Os extensionistas do Grupo Tecnologia fizeram visitas às cidades para apresentar o programa quando aplicaram questionários e rodas de discussão para conhecimento do interesse dos produtores na realização de oficinas teórico-práticas de processamento de derivados. Os produtos derivados de maior interesse foram o queijo coalho, a bebida láctea e o iogurte. Análises microbiológicas foram realizadas com os produtos fabricados. Observou-se o interesse dos produtores em passarem a fabricar os produtos, porém há ainda muitas dificuldades que os impedem, como por exemplo, aspectos financeiros e de carência de informações técnicas e orientação direcionada à produção de derivados lácteos de cabra seguros para consumo. As oficinas provaram ser ferramenta de empoderamento dos produtores familiares e de valorização de ações dos mesmos através das associações, o que poderá resultar em possibilidade de fabricação com qualidade e segurança para fornecimento dos produtos

1. Alunos do curso de tecnologia de alimentos, bolsistas, lucas-samid@hotmail.com, lucas_lima931@hotmail.com, gabrielagreyce@hotmail.com; alunos do curso de tecnologia de alimentos, colaboradores, deboramarques11@outlook.com, ctdrjbamaralufpb@gmail.com; 2. orientadora, CTDR, hrcarda@gmail.com

aos programas de aquisição de alimentos e futura comercialização de derivados caprinos no mercado privado.

Palavras-chave: leite de cabra, produtores familiares, mercado privado

1. Alunos do curso de tecnologia de alimentos, bolsistas, lucas-samid@hotmail.com, lucas_lima931@hotmail.com, gabrielagreyce@hotmail.com; alunos do curso de tecnologia de alimentos, colaboradores, deboramarques11@outlook.com, ctdrjbamaralufpb@gmail.com; 2. orientadora, CTDR, hrcarda@gmail.com