

5º Painel: Agregação de valor, acesso a mercados

(produtos, qualidade, padronização, indicação geográfica e ou procedência, inovação social, políticas públicas)

Painelista: Elen Silveira Nalerio - pesquisadora da Embrapa Pecuária Sul

Moderadora: Lisiane Dorneles de Lima - pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos

Contribuições da Embrapa à Caprinocultura e Ovinocultura

Sobral - CE, 26 de novembro de 2025



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA E
PECUÁRIA



Estrutura da Apresentação (Sumário)

- I) Tecnologias **disponíveis (apta para adoção)**
- II) Tecnologias em **desenvolvimento (projetos em andamento)**
- III) Sugestão de estratégias de **Transferência/Escalonamento**
- IV) Projetos prioritários previstos, **sem fonte de financiamento**
- V) Equipe Embrapa **especialista no tema do Painel (Rede Embrapa)**
- VI) Considerações finais **para superação dos desafios do Setor**

Tecnologias Disponíveis

Carne ovina e caprina

POR QUE o consumo de carne ovina é baixo?



since
2012

Projeto
APROVINOS



Embrapa
Pecuária Sul

Estudo mercadológico e de percepção do consumidores sobre a carne ovina e produtos derivados

1332 pessoas responderam a pesquisa



**Os resultados poderão ser utilizados
para o desenvolvimento
de estratégias com o intuito de
aumentar o consumo de carne ovina no
Brasil
e também para qualificação do setor
produtivo e industrial.**



UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Agroindústria de Alimentos



Pecuária Sul

“Você já consumiu/provou carne ovina
(ovelha, carneiro e cordeiro)?”

1. Falta de hábito

2. Nunca teve
oportunidade



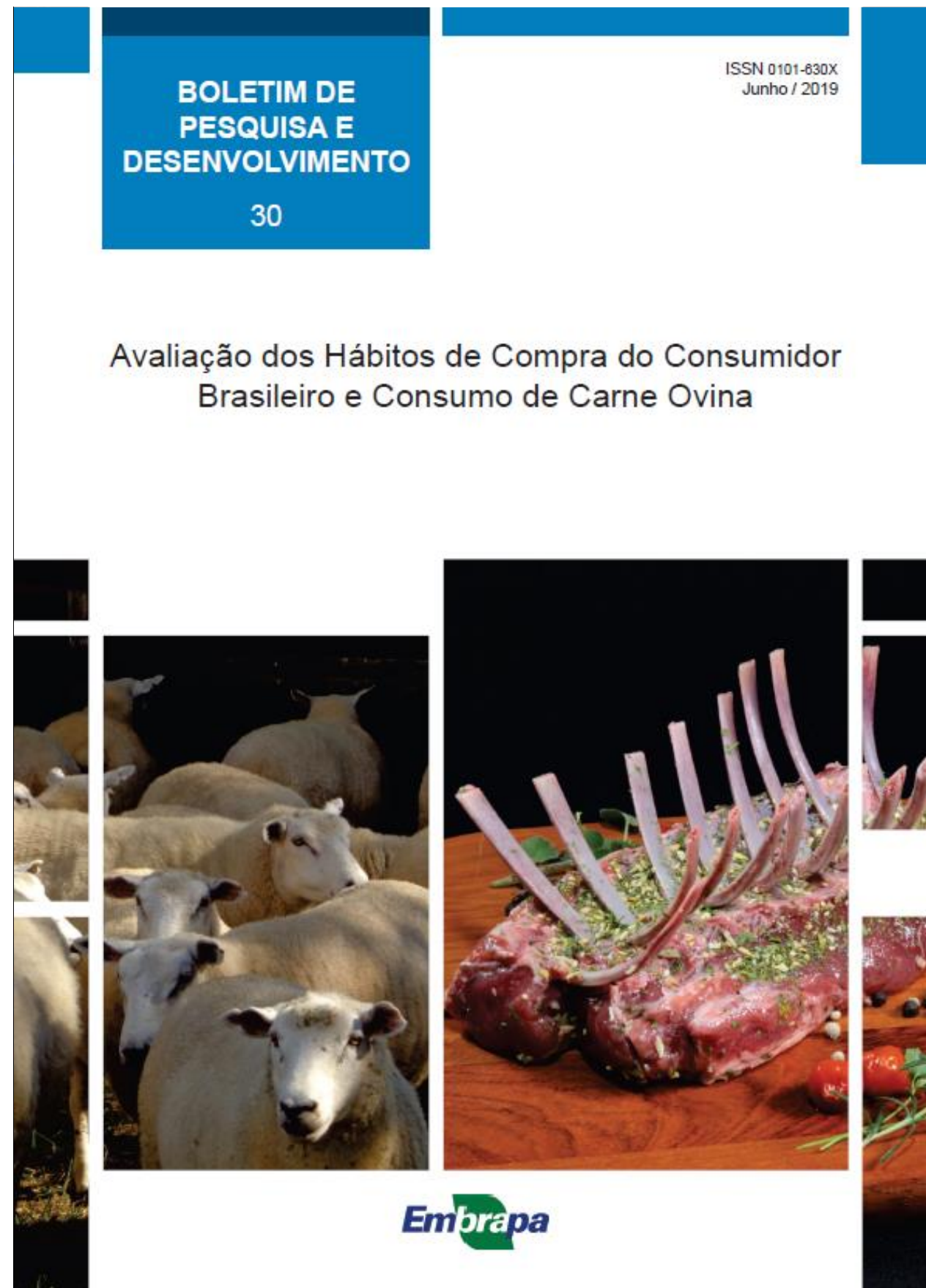
NUNCA
consumiu
carne ovina!

3. Dificuldade de
encontrar nos locais
onde faz compras

4. Bem estar animal

5. **NÃO CONSOME
CARNE**

Algumas fontes de informação sobre consumidores...



Understanding consumers' perception of lamb meat using free word association

Juliana Cunha de Andrade^{a,*}, Louise de Aguiar Sobral^a, Gastón Ares^b, Rosires Deliza^c



Consumer perception of dry-cured sheep meat products: Influence of process parameters under different evoked contexts

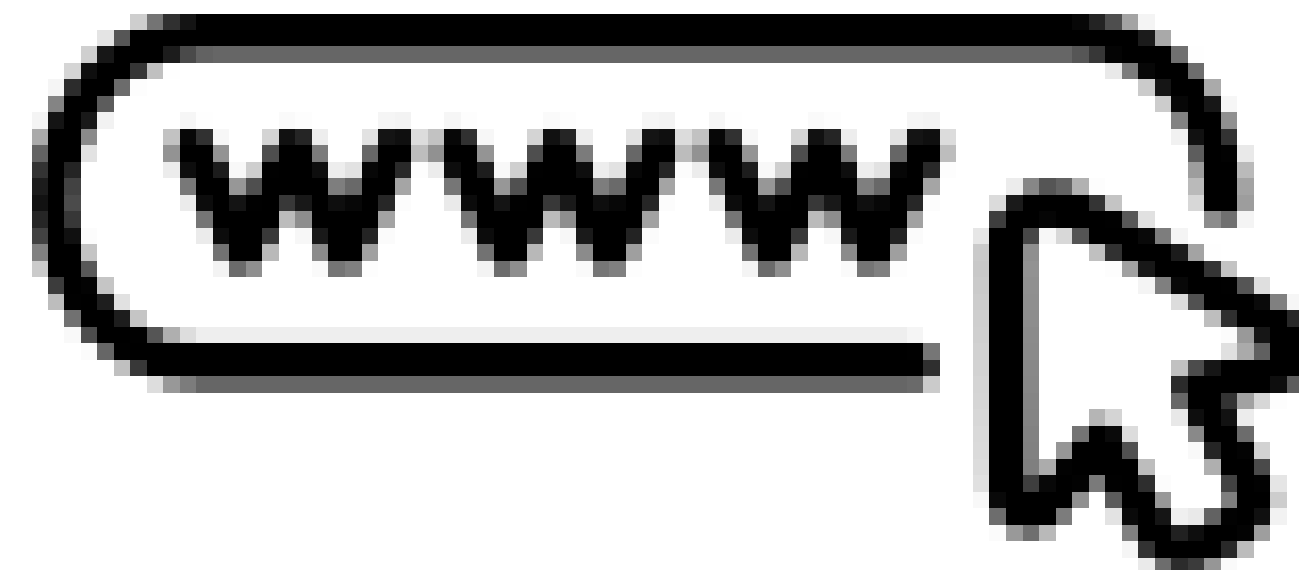
Juliana Cunha de Andrade^{a,*}, Elen Silveira Nalério^b, Citeli Giongo^b, Marcia Dutra de Barcellos^c, Gastón Ares^d, Rosires Deliza^e



NEOFOBIA ALIMENTAR ASSOCIADA AO CONSUMO DE
CARNE OVINA

J. C. de Andrade¹, L. A. Sobral², R. Deliza³

Acesse



OPORTUNIDADES DE AGREGAÇÃO DE VALOR À Carne Ovina DA CARÇA AOS DERIVADOS CÁRNEOS

Elen Silveira Nalério
Citieli Giongo





Dra. Elén Nalério

Alternativas para promoção,
aumento do consumo e
agregação de
Valor a carne ovina

Avaliação de carcaças

Valores agregados no campo e no abate



RAÇA CORRIEDALE CATEGORIA CORDEIRO

Peso vivo: 40,5 kg
Condição corporal: 2,5
Peso carcaça quente: 16,3 kg
Rendimento de carcaça: 40,25%
Acabamento de gordura: 3
Conformação: Retilínea
Área de olho de lombo: 11,9 cm²
Espessura de Gordura Subcutânea: 1,32 mm
Teor de gordura intramuscular: 3,62 %
Maciez: 2,82 kgf



Figura 1. Características de carcaça de cordeiros da raça Corriedale.

Peso dos cortes

Paleta: 1,71 kg
Pernil: 2,78 kg
Lombo: 0,60 kg
Costela + Pescoço: 2,37 kg

Valores agregados no campo e no abate



RAÇA CORRIEDALE CATEGORIA DESCARTE

Peso vivo: 59,4 kg
Condição corporal: 4
Peso carcaça quente: 27 kg
Rendimento de carcaça: 45,37 %
Acabamento de gordura: 5
Conformação: Subconvexa
Área de olho de lombo: 13,81 cm²
Espessura de Gordura Subcutânea: 13,48 mm
Teor de gordura intramuscular: 5,85 %
Maciez: 3,86 kgf



Figura 5. Características de carcaça de animais de descarte da raça Corriedale.

Peso dos cortes

Paleta: 2,67 kg
Pernil: 4,17 kg
Lombo: 0,94 kg
Costela + Pescoço: 4,13 kg

Algumas possibilidades



ALTERNATIVAS PARA CORDEIRO
das DIFERENTES RAÇAS



PATINHO



CARRÉ STEAK



STICO



MEDALHÕES DE LOMBO



Carré francês *pronto para assar*



Corte americano *pronto para grelhar*

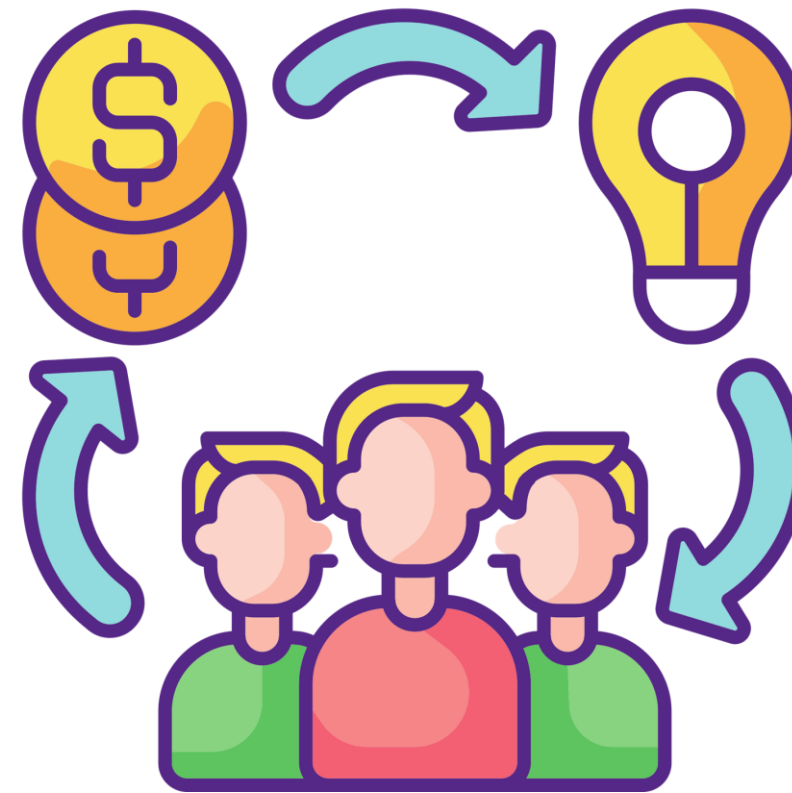


Pernil desossado *pronto para assar*

Qual é a estratégia de agregação de valor?

1- Utilizar animais/carcaças que são consideradas gargalos de produção para produtores e indústria

(animais mais velhos)



2- Desenvolver produtos atrativos sensorialmente aos consumidores e que possam ser potenciais agentes de transformação.

Alternativas para o desenvolvimento de derivados cárneos a partir de carcaças oriundas de animais de descarte*



Conversão

A partir de uma carcaça de 22 kg



É possível obter entre 9,64 e 13,64 kg de produtos cárneos com alto valor agregado.

Pernis

Produtos derivados:

- 2 peças de presunto cru ovino com peso de 1,76 kg/cada (total: 3,52 kg); ou
- 3,2 kg de presunto cozido por pernil (total: 6,4 kg)

Matéria-prima utilizada: pernil com osso com peso de 3,2 kg/cada (total: 6,4 kg) ou pernil desossado de 2,56 kg/cada (total: 5,12 kg).

Lombo e Costela

Produtos derivados:

- 2 peças de bacon ovino premium (Oveicon®) com peso de 1,33 kg/cada (total: 2,7 kg)

Matéria-prima utilizada: mantas de lombos com costelas desossadas com peso de 1,58 kg/cada (total: 3,2 kg)

Barriga

Produtos derivados:

- 2 peças de bacon ovino (Oveicon®) de 0,76 kg/cada (total: 1,5 kg)

Matéria-prima utilizada: 2 barrigas com peso de 1,0 kg/cada (total: 2,0 kg)

Paletas

Produtos derivados:

- 2 peças de presunto cru da paleta com peso de 0,8 kg/cada (total: 1,6 kg); ou
- 1 kg de linguiça por paleta (total: 2,0 kg); ou
- 0,89 kg de hambúrguer** por paleta (total: 1,77 kg = 12 unidades de hambúrguer de 150g); ou
- 1,36 kg de mortadela** por paleta (total: 2,72 kg)

Matéria-prima utilizada: paleta com osso com peso de 1,9 kg/cada (total: 3,8 kg) ou paleta desossada de 0,8 kg/cada (total: 1,6 kg).

Pescoço

Produtos derivados:

- 0,32 kg de copa ovina

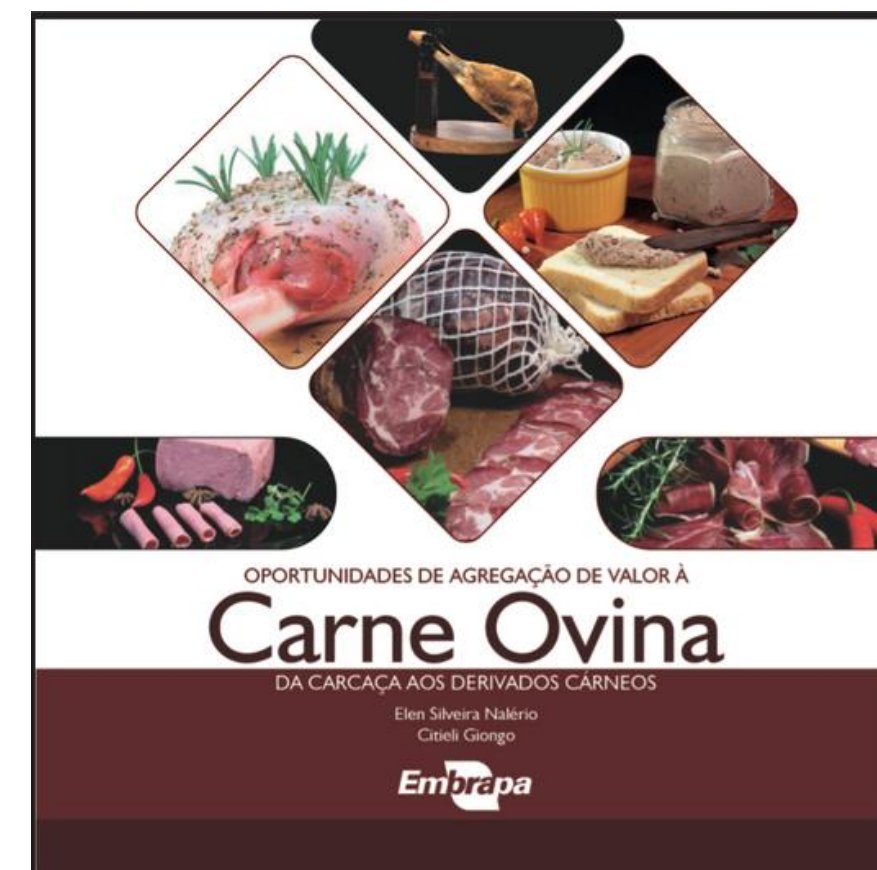
Matéria-prima utilizada: Pescoço desossado de 0,77 kg

Vísceras

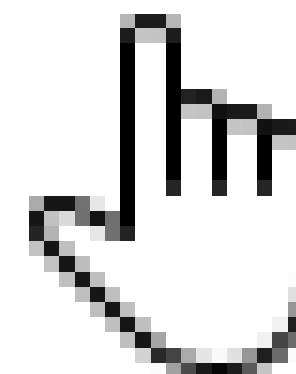
Produtos derivados:

- 1,70 kg de patê ovino

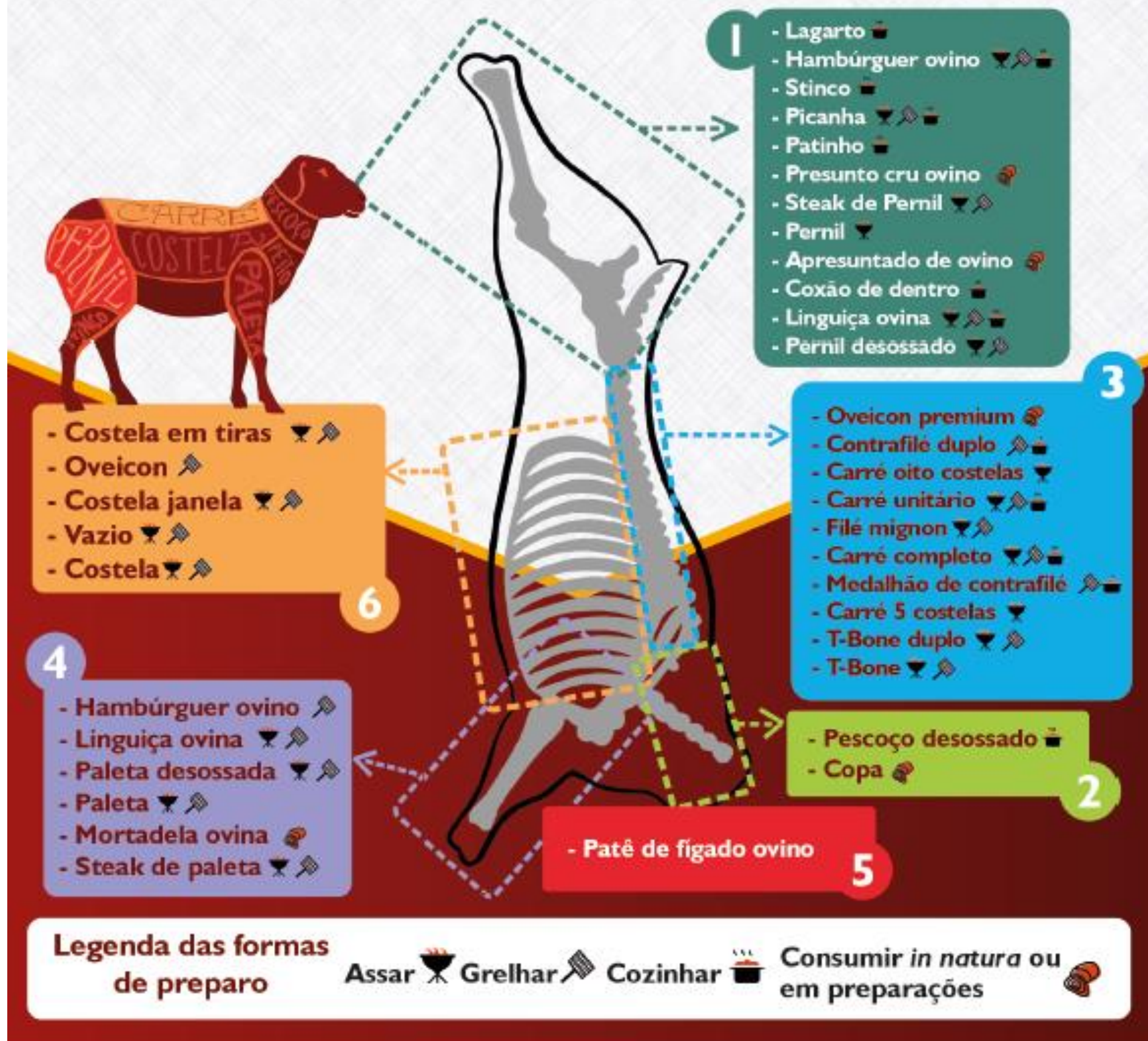
Matéria-prima utilizada: Fígado ovino de 0,500 kg



<https://www.embrapa.br/pecuaria-sul/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1141830/oportunidades-de-agregacao-de-valor-a-carne-ovina-da-carcaca-aos-derivados-carneos>



Mapa do Aproveitamento de Carcaças Ovinas



LABORATÓRIO DE CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DE CARNES

Resultados Tecnológicos



Processo tecnológico de desenvolvimento de presunto cru ovino como alternativa de Agregação de valor a carne ovina.

Desenvolvimento de diferentes tipos de presunto cru ovino a partir de categorias de animais das não-cordeiro, visando agregar valor a carcaças com baixo valor comercial, proporcionando novas oportunidades de negócios e ofertando ao mercado consumidor novas experiências sensoriais.

Presunto Cru ovino tipo Italiano



*Defumado
ou não*

Presunto Cru ovino tipo Espanhol



Copa ovina defumada



Fotos reais de produtos desenvolvido com carne de borrego e/ou animais de descarte

Resultados Tecnológicos



Desenvolvimento de linha de produtos cárneos com posicionamento Low-cost visando o aproveitamento integral de carcaças ovinas de diferentes categorias e de seus componentes não-carcaça

ACEITAÇÃO DE LINGUIÇA FINA FRESCAL OVINA PRODUZIDA A PARTIR DA CARNE DE ANIMAIS DE DESCARTE E DIFERENTES TEORES E TIPOS DE GORDURA



- 50%
gordura

O objetivo deste estudo foi realizar o desenvolvimento de um produto visando o aproveitamento de retalhos oriundos do abate de carcaças ovinas e redução/substituição de gordura ovina de forma a ter boa aceitação dos consumidores.

LINGUIÇA FRESCAL OVINA LIGHT

Resultados Tecnológicos

Linguiça Frescal Caprina e ovina, com teor reduzido de gordura
(<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1132229/linguica-frescal-caprina-e-ovina-com-teor-reduzido-de-gordura>)



ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE PRODUTO TIPO BACON DESENVOLVIDO COM CARNE OVINA - OVEICON

OPORTUNIDADE DE MERCADO E DE AGREGAÇÃO DE VALOR PARA PRODUTO TIPO BACON DESENVOLVIDO A PARTIR DE CARNE OVINA - OVEICON



Oveicon
Bacon Ovino



Oveicon

Bacon Extra
Lombo Ovino





Foto real de produtos



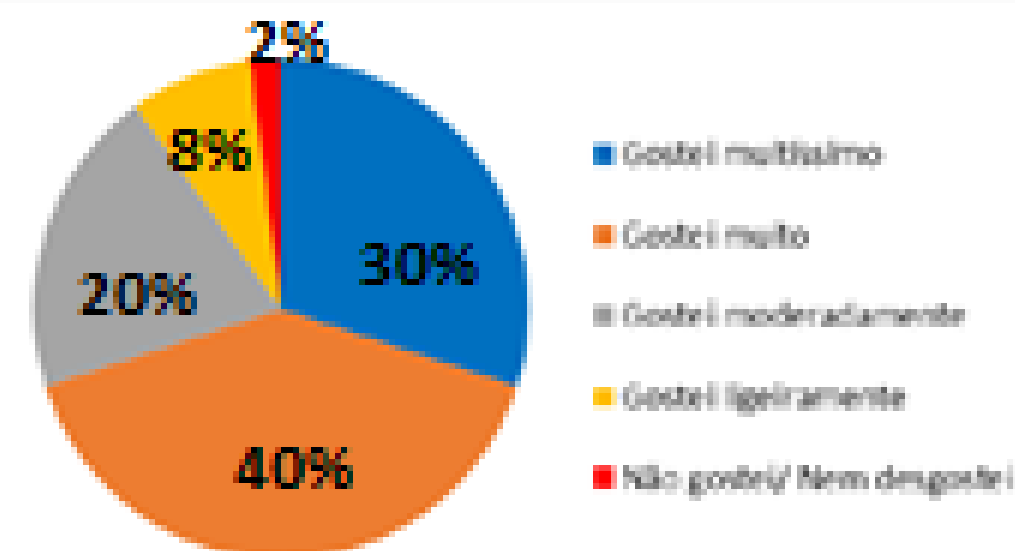
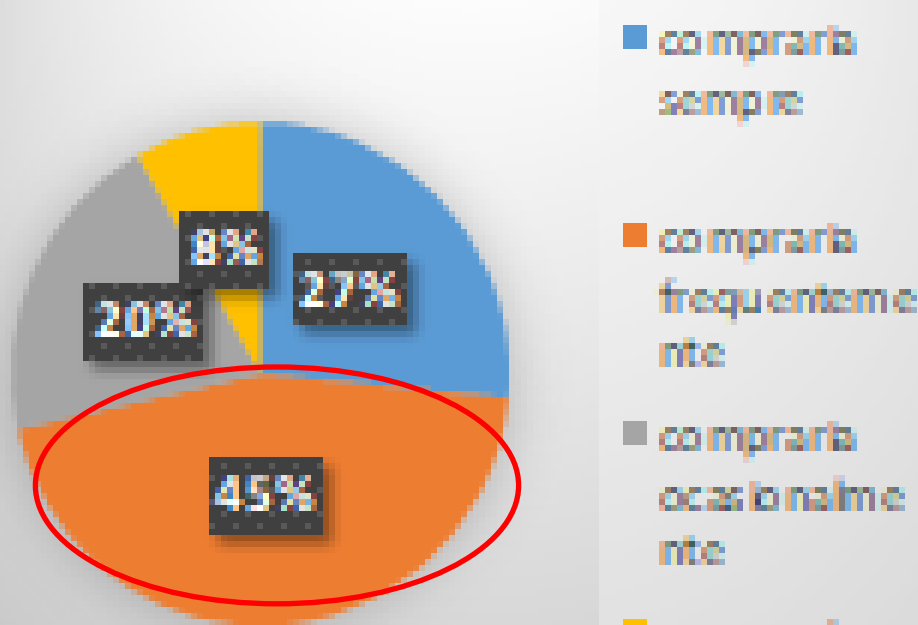
Desenvolvimento de linha de produtos cárneos com posicionamento Low-cost visando o aproveitamento integral de carcaças ovinas de diferentes categorias e de seus componentes não-carcaça

ELABORAÇÃO DE PATÊ DE FÍGADO OVINO COMO POTENCIAL AGREGADOR DE VALOR A SUBPRODUTOS DO ABATE OVINO

(de 1-9)

nota
média
7,88

O objetivo deste trabalho foi desenvolver um patê de fígado ovino com boa aceitação sensorial e propor uma alternativa para o uso dessa matéria-prima.





Mortadela Ovina



Fotos reais de produtos desenvolvido com
carne de borrego e/ou animais de descarte

Produtos que necessitam mais pesquisas para finalização

TEOR DE UMIDADE E DE GORDURA TOTAL DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE HAMBÚRGUERES ELABORADOS À BASE DE CARNE DE OVINOS

Médias de teores de umidade e de gordura total das diferentes formulações de hambúrgueres

Formulação	Teor de Umidade (%)	Variação	Teor de Gordura total (%)	Variação
F1 - 100% carne ovina	66,45 ^{ab}	0,0475	11,20 ^{mn}	0,0872
F2 - 75% carne ovina e 25 % carne bovina	66,47 ^a	0,2175	10,68 ^{mn}	0,7964
F3 - 50% carne ovina e 50 % carne bovina	67,31 ^b	0,3186	9,85 ^{mn}	0,9873



Desenvolvimento de linha de produtos cárneos com posicionamento regionais visando o aproveitamento integral de carcaças ovinas de diferentes categorias e de seus componentes não-carcaça



Desenvolvimento de produtos regionais visando o aproveitamento e agregação de valor às vísceras de ovinos. Serão produzidos produtos como buchada, pertences de feijoada, dentre outros

Embrapa

Caprinos e Ovinos

O rendimento de carcaças ovinas 37-49%



Em torno de 50- 60% do peso vivo do animal são componentes não-carcaça



23% vísceras limpas

A valorização comercial destes componentes, além da carcaça, poderá proporcionar uma fonte de renda alternativa para o ovinocultor (CARVALHO et al., 2007) e indústria.

Resultados Tecnológicos

LINHA PRODUTOS REGIONAIS

Buchada

Dobradinha



Processamento industrial da buchada e dobradinha (<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1128201/processamento-industrial-da-buchada-e-dobradinha>)

Buchada e dobradinha: caracterização físico-química, microbiológica e sensorial (<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1128206/buchada-e-dobradinha-caracterizacao-fisico-quimica-microbiologica-e-sensorial>).



Resultados Tecnológicos

Estudos para caracterização da carne e a solicitação da **Indicação Geográfica, Denominação de origem da carne Morada Nova**

Composição química, %	Carne Morada Nova
Umidade	74,5
Proteína	21,4
Gordura	3,34
Cinzas	1,0
Colesterol, mg/100g	66,8

Perfil de Ácidos Graxos, %	Carne Morada Nova
Σ Saturados	49,80
Σ Monoinsaturados	39,70
Σ Poli-insaturados	10,50
Linoleico	8,10
AGP:AGS	0,21
AGM:AGS	0,83
AGD	67,00
n6:n3	13,90



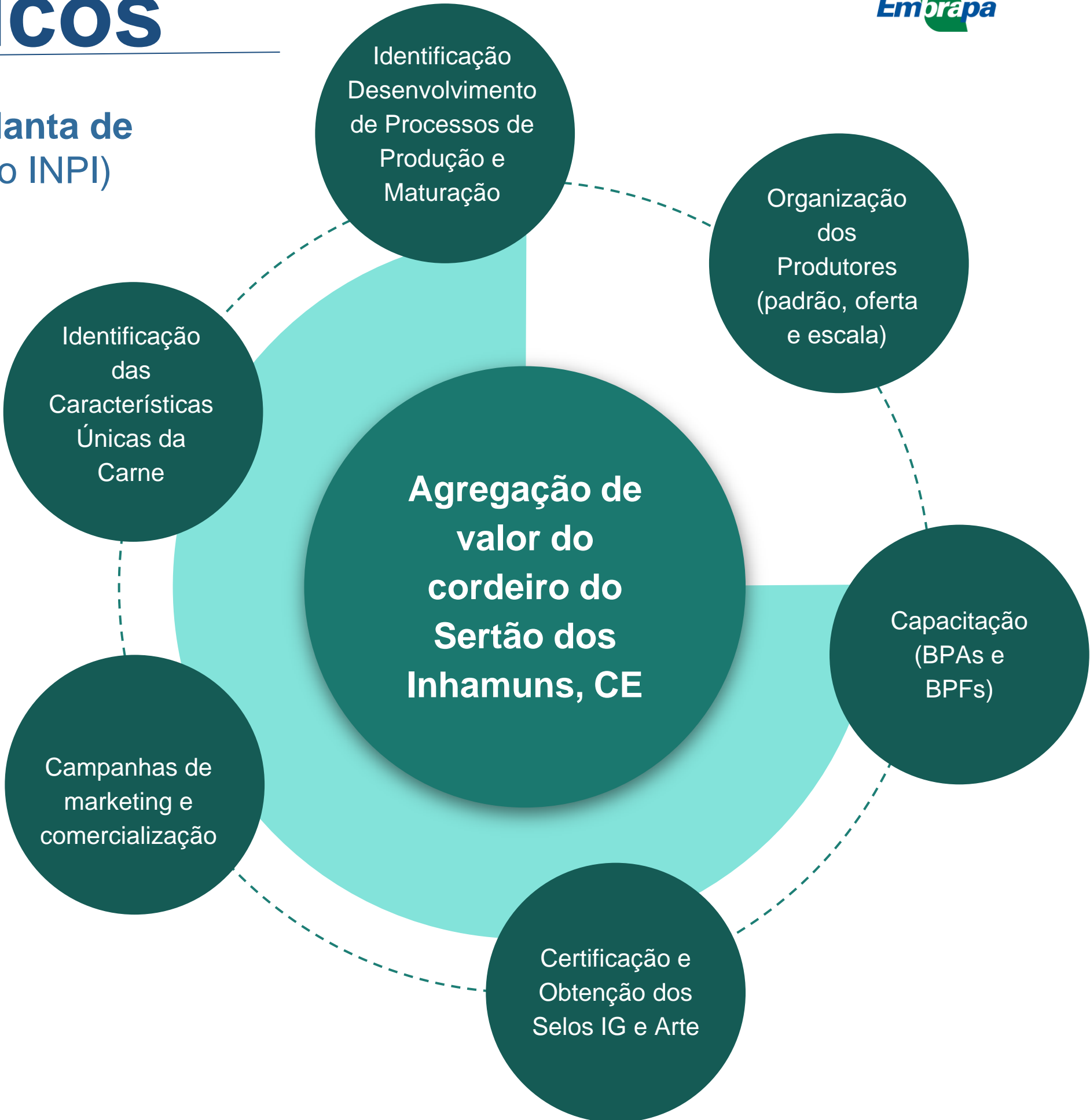
Características Físicas	Carne Morada Nova
pH, 24 horas	5,60
Perda por cocção, %	26,2
Força Cisalhamento, Kg/cm²	3,67
Capacidade de retenção de água,%	67,1
L*	32,7
a*	13,6
b*	3,07

Características sensoriais	Carne Morada Nova
Dureza	3,11
Suculência	4,33
Sabor	4,95
Cor	4,17
Aroma	4,74
Aceitação Global	5,04



Resultados Tecnológicos

Indicação Geográfica, Indicação de Procedência da Manta de Carneiro do Sertão dos Inhamuns, CE (Em análise no INPI)

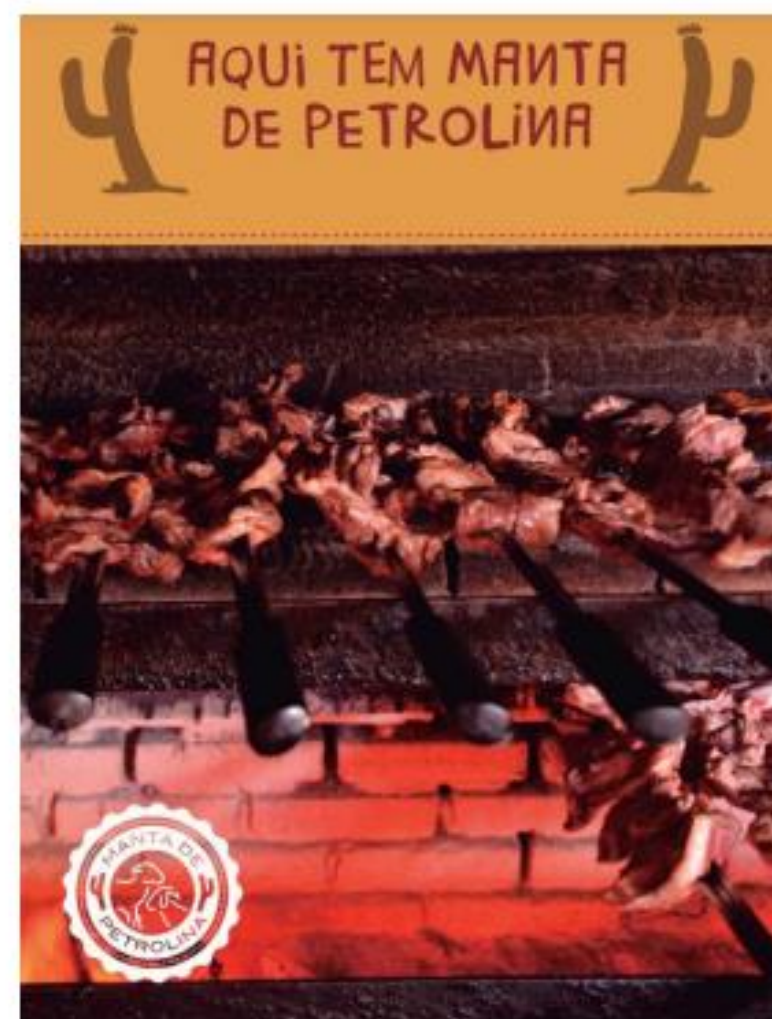


Estratégias de transferência de tecnologias para implantação do programa rota do cordeiro na região dos Inhamuns – CE (SEG 04.12.04.003.00.00)

Resultados Tecnológicos



- Selo arte



- Ações de divulgação para fortalecimento da marca e ampliar acesso a mercados

CARNES DO ALTO CAMAQUÃ



- Associação Regional RS – ADAC

→ Fundada em setembro de 2009;

“Promover e viabilizar estratégias de desenvolvimento endógeno junto aos agentes sociais, econômicos e políticos do território Alto Camaquã”

→ Rede Alto Camaquã (25 Associações, 8 municípios)

→ Marca Coletiva Territorial

→ Pagina web – <http://www.altocamaqua.com.br>

→ Arranjo Produtivo Local (AGDI/RS, 2015)/SIAL

→ CooperAlto Camaquã (2017)

→ Indústria própria (2018)

Inovação Social

Estrategia comercial carne - 2013...

- Associação de marcas
- E-commerce (?)
- Vendas diretas ao consumidor



Tecnologias em desenvolvimento (projetos em andamento)

Modelo terminação de ovinos adequado ao padrão da agroindústria

Caracterização das características quantitativas e qualitativas das carcaças e da carne em função do perfil genético, alimentação e sexo



Tecnologias em desenvolvimento (projetos em andamento)

Características quantitativas e qualitativas das carcaças e da carne para estabelecer diretrizes tecnológicas para a certificação da **Carne Ovina Baixo Carbono**

Aditivos promotores de crescimento e mitigadores de GEE

Sistema ILPF Caatinga



Sugestão de estratégias de Transferência/Escalonamento

Organização dos Produtores

Melhoria da organização dos produtores de forma a regularização da oferta e escala de produção de animais padrão para atender aos mercados potenciais

Capacitação dos Produtores (BPAs e BPFs)

Treinamento e adoção de boas práticas de abate, de fabricação/processamento, embalagem e refrigeração

+

Capacitação dos agentes de comercialização

Sensibilização dos agentes de comercialização e campanhas de marketing junto aos mercados regionais

Selo distintivos

Processo da viabilização de selos distintivos (Marca coletiva, IG, Selo Arte, Agricultura familiar, Carne baixa carbono, Carne carbono neutro)

**Agregação de Valor
a produtos cárneos**

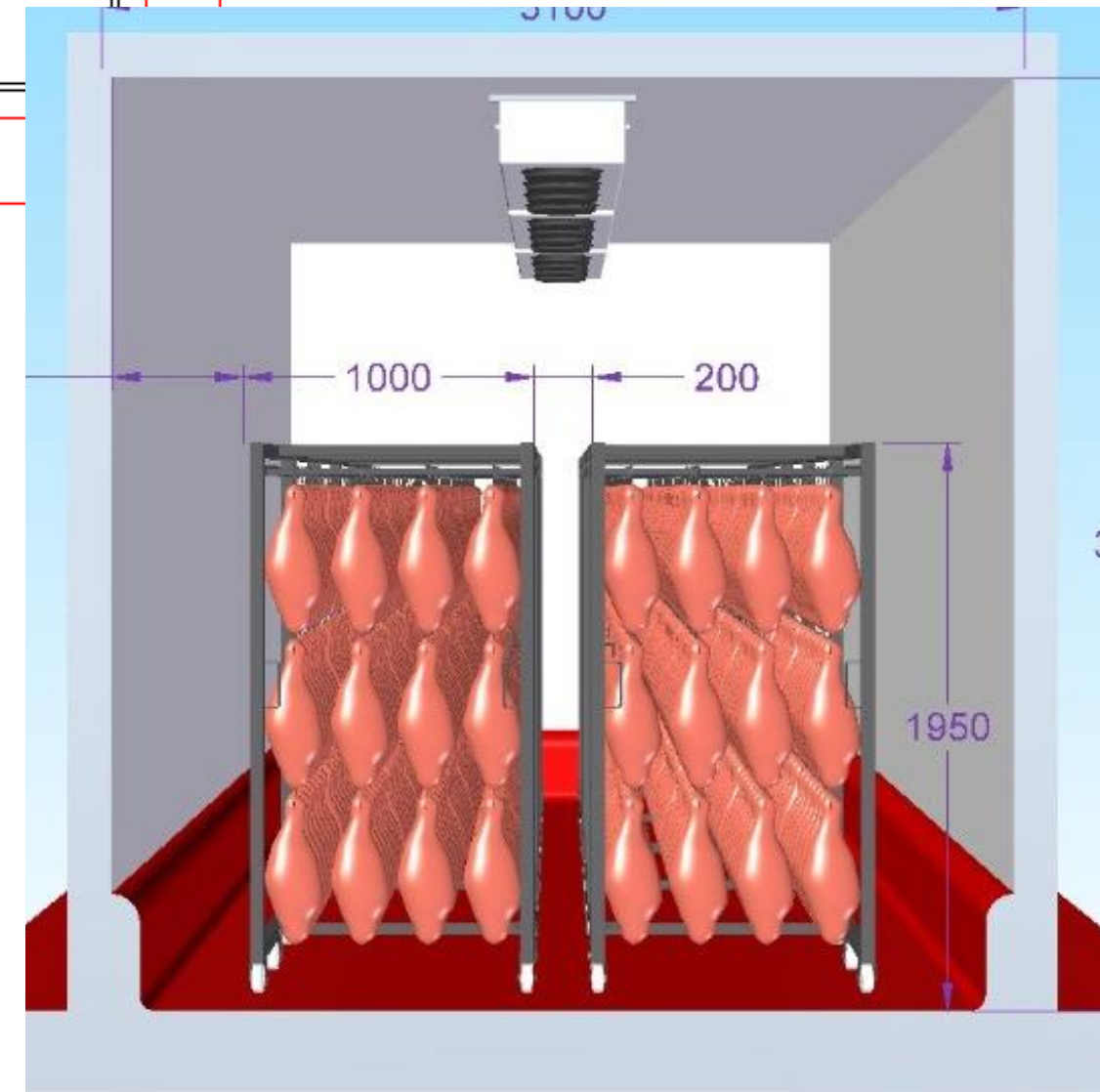
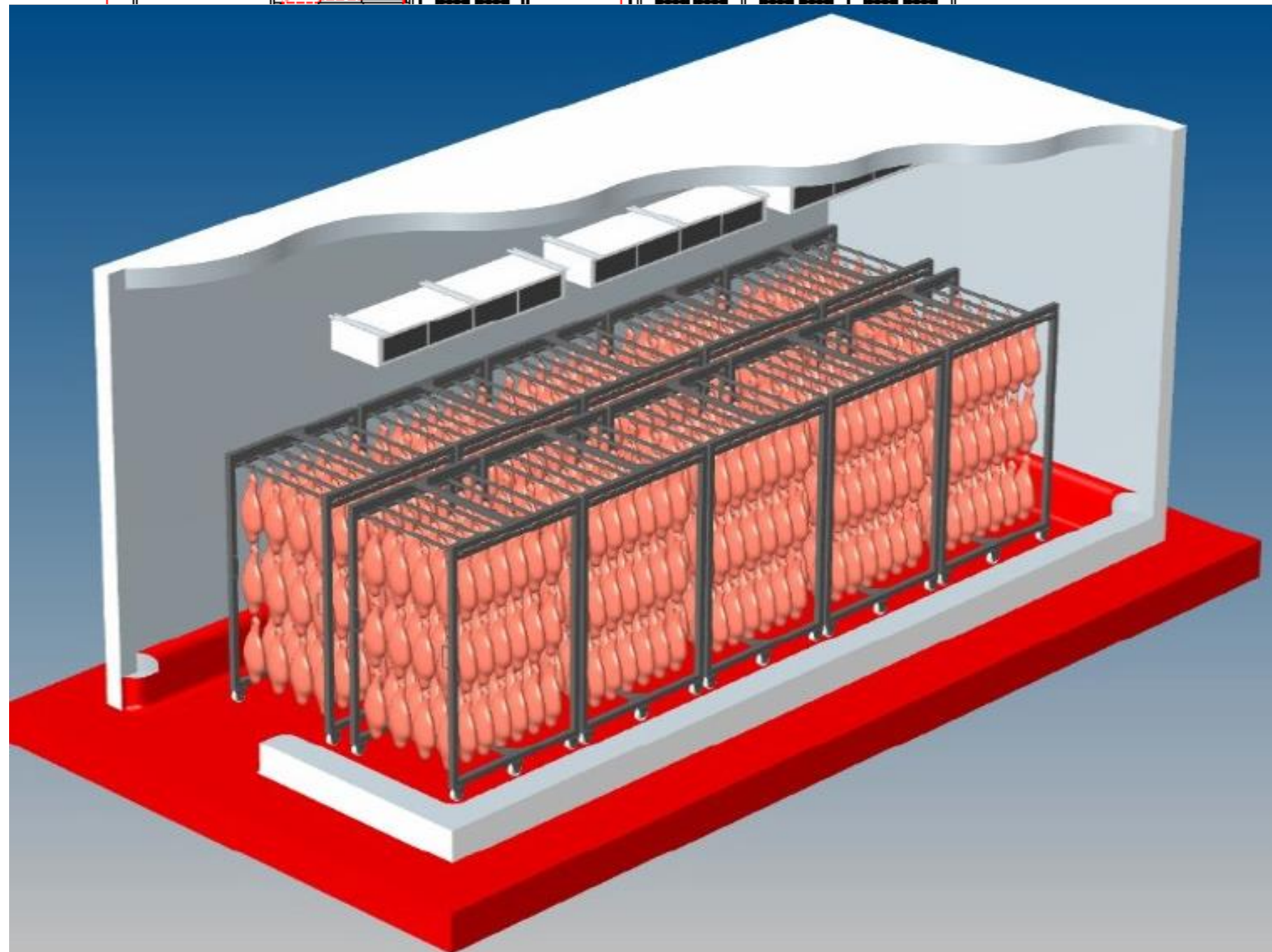
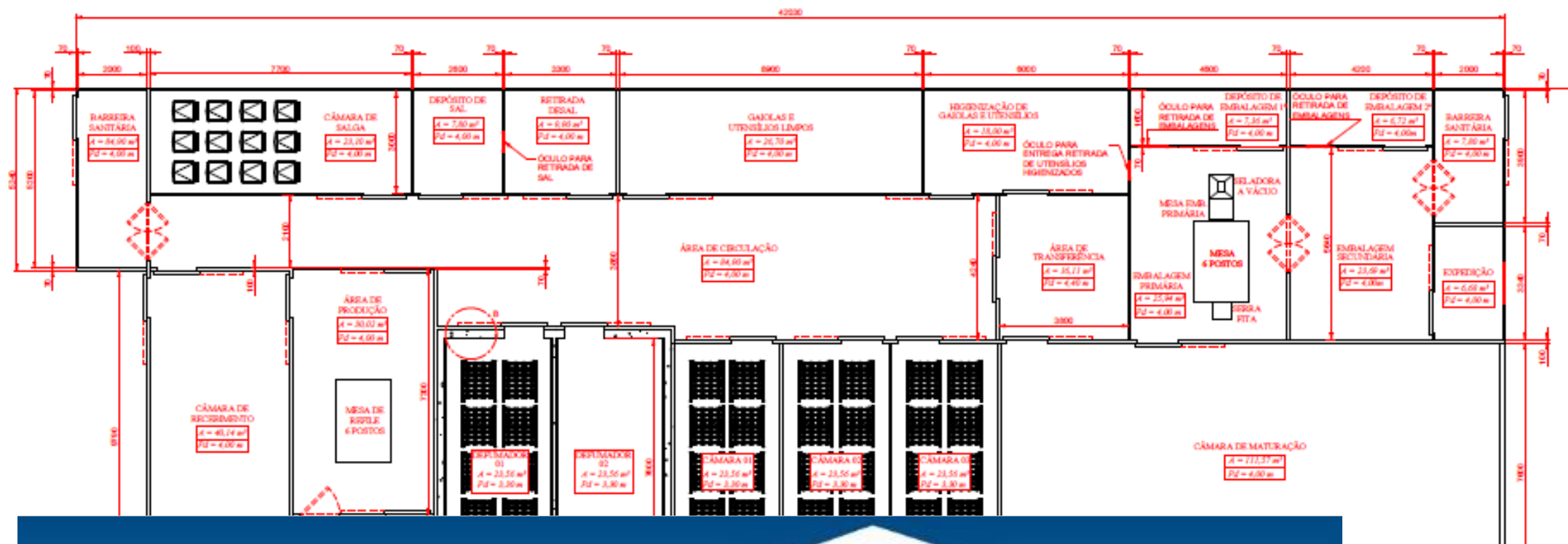
Sugestão de estratégias de Transferência/Escalonamento

Projeto Inovação aberta- Estratégia de fomento ao escalonamento industrial de processos industriais de elaboração de copas e presuntos crus ovinos (SEG 30.20.90.010.00.00)

Realizar com êxito todas as etapas do processo de adaptação dos ativos Embrapa para a produção de copas e presuntos crus de ovino à escala industrial da empresa Frigorífico e Abatedouro Remanso LTDA, culminando com a validação comercial e com o licenciamento da marca “Tecnologia Embrapa” para todos os processos transferidos.



Planta de processamento de presuntos crus e copas ovinas



Por que ainda não temos produtos no mercado?



Tecnologias Disponíveis

Leite ovino e caprino

Estrutura da Apresentação

II) Tecnologias em desenvolvimento (projetos em andamento)

Projeto: “Caracterização de Leite caprino e ovino em Minas Gerais” – projeto liderado pela Epamig e co-financiado na Embrapa.
Líder: Maria Izabel Carneiro Ferreira


Projetos em andamento no Núcleo Regional Nordeste (NRNE) – Campina Grande / PB

- Rede de inovação em produção, beneficiamento e comercialização de derivados lácteos caprinos dos Cariris Oriental/Ocidental Paraibanos, Sertões Pajeú/Moxotó e Agrestes Central/Meridional Pernambucanos – BNDES .
Lider NIVEA REGINA DE OLIVEIRA FELISBERTO
- Ações de fortalecimento da produção de leite e do beneficiamento coletivo de derivados lácteos caprinos no Cariri paraibano com fins de acesso a novos mercados. Banco do Brasil – **Lider LEANDRO SILVA OLIVEIRA**

Tecnologias em desenvolvimento nos projetos do Núcleo Regional Nordeste

- Desenvolvimento de pesquisas básicas visando gerar subsídios para pesquisas aplicadas voltadas à obtenção de novos derivados lácteos caprinos.


RESULTADOS: Pesquisas básicas/Difusão para comunidade científica



Contents lists available at [ScienceDirect](#)

International Dairy Journal

journal homepage: www.elsevier.com/locate/idaairyj



Research paper

Effects of adding autochthonous *Lacticaseibacillus paracasei* culture on the characteristics of Minas Frescal goat cheese and its survival under simulated gastrointestinal conditions






Contents lists available at [ScienceDirect](#)


Food Research International

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodres



Bioconservation of artisanal raw goat milk cheese produced with lactic acid bacteria of the genus *Lacticaseibacillus* spp.






Contents lists available at [ScienceDirect](#)

Food Research International

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodres



Incorporation of mixed strawberry and acerola jam into Greek-style goat yogurt with autochthonous adjunct culture of *Limosilactobacillus mucosae* CNPC007: Impact on technological, nutritional, bioactive, and microbiological properties



Effects of tropical fruit blends on fermentative and pigmentation aspects of probiotic native cultured goat milk

RESULTADOS: Pesquisas básicas/Difusão para comunidade científica



Article
Supplementation with *Lactiplantibacillus plantarum* CNPC003 and *Pilosocereus gounellei* Flour Enhances the Properties of Goat Cream Cheese

Brazilian Journal of Microbiology
<https://doi.org/10.1007/s42770-024-01480-1>



BIOTECHNOLOGY AND INDUSTRIAL MICROBIOLOGY - SHORT COMMUNICATION

Genomic insights of *Lactiplantibacillus plantarum* CNPC024: a potential probiotic strain producing immune-boosting tryptophan-derived metabolites



Article
Goat Cheese Produced with Sunflower (*Helianthus annuus* L.) Seed Extract and a Native Culture of *Limosilactobacillus mucosae*: Characterization and Probiotic Survival



Article
Influence of Autochthonous Lactic Acid Bacteria Cultures on the Microbiota and Biogenic Amine Production in Medium-Ripened Artisan Goat Cheese

RESULTADOS: Pesquisas aplicadas apta para adoção / Difusão para agroindústrias e produtores de derivados lácteos artesanais

1- Patentes



28/08/2024 11:05 870240073567
29409162317187803

Pedido nacional de Invenção, Modelo de Utilidade, Certificado de Adição de Invenção e entrada na fase nacional do PCT

Número do Processo: BR 10 2024 017657 0

Dados do Depositante (71)



28/08/2024 11:56 870240073603
29409162317188591

Pedido nacional de Invenção, Modelo de Utilidade, Certificado de Adição de Invenção e entrada na fase nacional do PCT

Número do Processo: BR 10 2024 017665 0

Dados do Depositante (71)

Depositante 1 de 3

2- Publicações da série Embrapa: Mais de 30 práticas e processos tecnológicos disponibilizados para adoção por agroindústrias e produtores de leite de cabra.



COMUNICADO
TÉCNICO
209

Processamento de queijo muçarela
de leite de cabra pelo método de
fermentação

Comunicado 129 Técnico

ISSN 1676-7675
Sobral, CE
Setembro, 2012
Prática e Processo Agropecuário
On line



**Processamento de Bebida
Láctea Probiótica à Base
de Leite e Soro Lácteo
Caprino com Polpa de
Frutas Tropicais e Fonte
de Fibra Alimentar**

Flávia Carolina Alonso Buriti¹
Karina Maria Olbrich dos Santos²
Antônio Silvío do Egito³

Comunicado 159 Técnico

ISSN 1676-7675
Dezembro, 2016
Sobral, CE
On-line



**Utilização do óleo de
gergelim (*Sesamum indicum*
L.) na conservação de queijo
de cabra à temperatura
ambiente**

Antônio Silvío do Egito¹
Paulo de Tarso Firmino²
Everaldo Medeiros³
Luiz Eduardo Laguna⁴
Selene Daiha Benevides⁵
Karina Maria Olbrich dos Santos⁶
Aline Costa Silva⁷



COMUNICADO
TÉCNICO
197

Queijo artesanal caprino
maturado e defumado
adicionado de cultura láctica
probiótica

Comunicado 99 Técnico

ISSN 1676-7675
Sobral, Ce
Dezembro, 2009

Prática e Processo Agropecuário
On line



**Processamento Artesanal
de Queijo Fabricado com
Leite de Cabra Utilizando
Coagulação Láctica**

Antônio Silvío do Egito¹
Karina Maria Olbrich dos Santos²
Selene Daiha Benevides³
Flávia Carolina Alonso Buriti⁴
Luiz Eduardo Laguna⁵



COMUNICADO
TÉCNICO
199

Queijo coalho caprino maturado
e defumado adicionado de
cultura láctica nativa com potencial
probiótico

Resultados Tecnológicos

Agregação de valor ao leite de cabra

Desenvolvimento de produtos para
o **mercado de alimentos
funcionais**

Comunicado137

Técnico ISSN 1676-7675
Sobral, CE
Novembro, 2013
Prática e Processo
Agropecuário
On line



Processamento de Leite Caprino Fermentado Probiótico com Suco de Uva

Karina Maria Olbrich dos Santos¹
Isabel Cristina de Oliveira²
Joicy Mara Ribeiro Linhares³
Samuel Carneiro de Barcelos⁴
Livia Bordalo Tonucci⁵
Lourdes Maria Cabral⁶

Comunicado141

Técnico ISSN 1676-7675
Sobral, CE
Junho, 2014
Prática e Processo Agroindustrial
On line



Processamento artesanal de queijo caprino simbiótico tipo **petit-suisse**

Antônio Diogo Silva Vieira¹
Karina Maria Olbrich dos Santos²
Samuel Carneiro de Barcelos³
Isabel Cristina Oliveira⁴
Susana Marta Isay Saad⁵

Sugestão de estratégias de **Transferência/Escalonamento**

Tecnologia do portfólio de derivados lácteos do CNPC transferida e validada no Laticínio AGUBEL, Sumé/PB

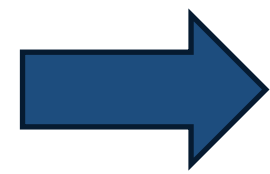
Comunicado Técnico 81

ISSN 1676-7675
Sobral, CE
Novembro, 2007



Processamento de Queijo de Cabra com Ervas Aromáticas

Antônio Silvio do Egito¹
Karina Olbrich dos Santos²
Luis Eduardo Laguna³
Selene Daiha Benevides⁴



Foram implantados na AGUBEL cinco tipos de queijos do portfólio do CNPC — Coalho tradicional, e Coalho condimentado com alecrim, canela, orégano e pimenta calabresa — atualmente em comercialização e já reconhecidos por premiações em nível nacional e internacional.



Premiações conquistadas pela AGUBEL com os produtos validados e transferidos.

3º MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL 2024

Ouro :Queijo Coalho tradicional de leite de cabra

VII PRÊMIO QUEIJO BRASIL 2025

Prata: Queijo Coalho tradicional de leite de cabra e suas Versões temperadas com orégano, alecrim e pimenta calabresa
Bronze: Queijo de leite de cabra maturado por 30 dias

3º CONCURSO DE PRODUTOS LÁCEOS DO ESTADO DA PARAÍBA 2025

Medalha de ouro: Queijo coalho tradicional, versões condimentadas com canela, alecrim ou com pimenta calabresa, e a variedade maturada por 30 dias
.Medalha de prata: Condimentado com orégano

XVIII ENEL – ENCONTRO NORDESTINO DO SETOR DE LEITE E DERIVADOS 2024

Ouro: Queijo Coalho tradicional de leite de cabra
Prata: Queijo Coalho tradicional e com canela

2º CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS DO ESTADO DA PARAÍBA 2024

Prata: Queijo Coalho com orégano, alecrim e pimenta calabresa
Bronze: Queijo Coalho com canela



Resultados Tecnológicos

Validação de tecnologia em ambiente produtivo:

Capril Rancho Grande, região serrana do Rio de Janeiro

- Teste de processamento
- Análises físico-químicas e microbiológicas
- Análise sensorial

Documentos

ISSN 1516-8247
Dezembro, 2016

126

Tecnologia de Queijo
Caprino Cremoso
Probiótico: Relato do
Processo de Validação
Tecnológica



Projetos prioritários previstos, **sem fonte de financiamento**

Título: Utilização de bactérias láticas autóctones potencialmente probióticas na elaboração de novos derivados lácteos caprinos

Titulo: Modelo de Produção Sustentável de Carne Ovina em Sistema de Integração Lavoura-Pecuária-Floresta na Caatinga (Submetido para Edital SEG Universal 06/2025)

Considerações finais para superação dos desafios do Setor

✓ INFORMALIDADE DA CADEIA PRODUTIVA –

Necessidade do estabelecimento de Políticas Públicas para combate efetivo

80-90%
ABATE NACIONAL É
CLANDESTINO



1. Impactos sanitários e de segurança dos alimentos
2. Prejuízos econômicos para produtores formais
3. Distorção de mercado e preços
4. Perda de arrecadação tributária
5. Comprometimento da qualidade e padronização do produto
6. Barreiras ao consumo e à imagem da carne ovina
7. Impossibilidade de acessar mercados nacionais e internacionais
8. Perda de competitividade da cadeia

✓ FALTA DE GOVERNANÇA –

Ações de estímulo ao desenvolvimento de lideranças regionais

Equipe Rede Embrapa

5º Painel: Agregação de valor, acesso a mercados

Elen Silveira Nalerio - <elen.nalerio@embrapa.br> - CPPSUL

Lisiane Dorneles Lima - <lisiane.lima@embrapa.br> - CNPC

Citeli Giongo - <citeli.giongo@embrapa.br> - CPPSUL

Marcos Flavio Silva Borba - <marcos.borba@embrapa.br> - CPPSUL

Antonio S Egito Vasconcelos - <antoniosilvio.egito@embrapa.br> - CNPC

Karina Maria Olbrich dos Santos - <karina.dos-santos@embrapa.br> - CTAA

Luis Eduardo Laguna - <luis.laguna@embrapa.br> - CNPC

Jorge Luís de Sales Farias - <jorge.sales@embrapa.br> - CNPC

Maria Izabel Carneiro Ferreira - <izabel.carneiro@embrapa.br> - CNPC

Aline Costa Silva - <aline.costa@embrapa.br> - CNPC

Obrigada pela atenção!

Entre em contato conosco!

cnpc.chtt@embrapa.br
cicero.lucena@embrapa.br



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA E
PECUÁRIA

