

[Imprimir](#) | [Fechar](#)

AGÊNCIA FAPESP

Agência de Notícias da Fundação de
Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo

05/05/2008

Carne alternativa

22/03/2005

Por Thiago Romero

Agência FAPESP - Um alimento nutritivo, saboroso e com baixos níveis de gordura. Trata-se da carne de capivara, ainda pouco conhecida no país, mas que tem sido aprovada por empregados e visitantes da Embrapa Clima Temperado, unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária em Pelotas (RS).



Em dois anos, 231 pessoas experimentaram a carne de capivara

(Foto: Embrapa Clima Temperado)

Em testes feitos no instituto há dois anos, a carne do animal foi experimentada por 231 pessoas, com aceitação extremamente positiva. "Além do sabor agradável, uma das principais vantagens do produto é apresentar níveis de colesterol bem inferiores aos de carnes tradicionais", explica Max Pinheiro, pesquisador da Embrapa, à Agência FAPESP.

Com base nos testes, o criadouro experimental do instituto, que funciona ao lado da Estação Experimental Terras Baixas, na cidade de Capão do Leão (RS), realizou recentemente o primeiro abate do animal com rótulo próprio. Foram abatidos cinco machos com cerca de 38 quilos cada um.

"Queremos primeiro divulgar as vantagens da carne de capivara criada em cativeiro para, em seguida, começar a comercializar o produto", disse Pinheiro. Ao paladar, explica o pesquisador, o sabor da carne de capivara é bastante semelhante à de porco. Além de ser rico em ácidos graxos ômega-3, o produto tem teores menores de colesterol e de gordura quando comparado com o bife bovino.

A carne de capivara já vem sendo comercializada em casas especializadas em carnes nobres em algumas cidades do país. "Com a ampliação do mercado, a idéia é trabalharmos em parceria com novos criadores interessados na reprodução do animal para comercialização", afirma Pinheiro.

AGÊNCIA FAPESP - R. Pio XI, 1500 - Alto da Lapa - CEP 05468-901 - São Paulo-SP - Brasil
Tel: (+55) 11 3838 4000 Fax: (+55) 11 3838 4117 - E-mail: agencia@fapesp.br