

## JUSTIFICATIVA

A carne-seca é conhecida por diversos nomes Brasil afora: carne-do-sertão, chalona, charque, jabá ou paçoca; também conhecida em sua variedade como carne-de-sol, carne serenada, carne-de-viagem e carne-do-vento. O nome é o de menos, o que importa é que esta modalidade de carne tem alta durabilidade e permite grande estocagem e se embalada devidamente tem vida útil de 180 dias. Outro fator positivo é que a carne-de-sol é considerada um alimento de grande teor calórico-protéico.

Um produto tradicionalmente consumido pela população nordestina, a carne-seca vem ganhando adeptos em São Paulo. Pesquisas recentes do IBGE indicam que, com o aumento do poder aquisitivo da população brasileira, aumentou também o consumo de carnes que, atualmente, é o segundo produto com que o consumidor brasileiro mais gasta dinheiro, logo após o pão, isto se deve principalmente à população nordestina, consumidora inicial, para as demais regiões do país, difundindo seu consumo.

A salga e a desidratação da carne, seguida ou não da defumação, foram formas mais primitivas de conservação da carne e decorriam inicialmente da necessidade de se preservar o excedente do produto obtido no abate, dessecando-o ao vento ou próximo a fogueiras.

**Quem Inventou?** As primeiras carnes de charque de que se tem notícia datam de 1780, realizadas pelo cearense José Pinto Martins, numa propriedade situada às margens do Rio Pelotas, no Rio Grande do Sul. Tudo feito com muita simplicidade num galpão onde se preparavam e salgavam as carnes que ficavam expostas ao ar livre para secar.

Com o passar do tempo o charque, que era usado na alimentação dos escravos e das camadas mais pobres da população, acabou ganhando status e tornou-se um dos principais produtos da economia sulista. Atualmente deixou de fazer parte só do cardápio dos pobres e passou a fazer parte também dos mais requintados restaurantes, com muitas variações de receitas.

Antes disso, tem-se notícia de que o processo de conservação artesanal da carne pelos processos de salga e dessecação ao sol já era conhecido há muito tempo na América do Sul, especialmente na região dos Andes, de onde teria vindo para o Sul e dali se espalhado.

A carne-seca bovina é bem mais rica em ferro que a carne gorda, 9,70 mg da primeira para 2,60 mg, e bem mais magra que a carne fresca, 4,50g para 25,40g e o valor protéico é bem maior, 64,80g para 16g; em se falando em cálcio o mesmo se repete tem 93g para 8g da carne fresca.

A preocupação na adoção da carne-seca na merenda escolar deve-se aos fatores protéicos expostos e pelos nutrientes que contém, principalmente ferro, que em crianças, as conseqüências da deficiência de ferro são: o baixo rendimento escolar, o aumento da susceptibilidade a infecções e, em casos mais severos, o comprometimento do

desenvolvimento intelectual. Para os adultos, os efeitos sobre a profissionalização são marcantes, pois indivíduos submetidos à anemia de início.

A anemia decorrente da falta de ferro, chamada ferrovia, acomete cerca de 25% da população mundial, sendo considerada a principal doença carencial do mundo e uma questão de saúde pública freqüentemente abordada pelos organismos internacionais de vigilância nutricional (informações obtidas no site: [www.sic.org.br/ferro.asp](http://www.sic.org.br/ferro.asp) ).

As proteínas são essenciais para a formação de músculos, enzimas, células como anticorpos e leucócitos (glóbulos brancos do sangue), hormônios e ajudam no processo de cicatrização dos tecidos, estando envolvidas com todo o funcionamento do nosso organismo. As proteínas são macronutrientes (assim como os carboidratos e os lipídeos) essenciais para o organismo.

Aminoácidos são os componentes das proteínas, e existem no total cerca de 20 aminoácidos, sendo que aqueles não sintetizados naturalmente em quantidade e proporções adequadas pelo organismo são considerados como aminoácidos essenciais, devendo portanto estar presentes na alimentação.

A carne é também uma das principais fontes de zinco, um mineral essencial para o metabolismo e para o crescimento, que atua na formação de enzimas e da insulina, assim como na recuperação de ferimentos e no funcionamento do sistema imunológico (nossa defesa natural contra as doenças). Além disso, o zinco é um mineral importantíssimo para o desenvolvimento do sistema nervoso central. A deficiência de zinco pode levar a efeitos negativos de comportamento e a prejuízos nas funções cognitivas como o aprendizado. Além disso, pode causar diminuição da percepção gustativa (paladar), perda de apetite, atraso do crescimento, alterações na pele e depressão do sistema imune, o que facilita a instalação de doenças.

O zinco, assim como o ferro, é geralmente deficiente na dieta de crianças e mulheres adultas e atletas. É particularmente difícil obter a quantidade diária necessária de zinco se a carne não fizer parte da dieta.