



República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) BR 10 2012 029522-9 A2

(22) Data de Depósito: 21/11/2012
(43) Data da Publicação: 16/09/2014
(RPI 2280)



(51) Int.Cl.:
A23L 1/31
A23L 1/40

(54) Título: PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA

(73) Titular(es): Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano -IF Sertão-PE

(72) Inventor(es): Marceane Dias de Almeida Oliveira, Marcos dos Santos Lima, Robson de Jesus Mascarenhas

(57) Resumo: PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA. A presente invenção refere-se ao processo de obtenção de mistura pronta para o preparo de sopa de carne caprina (*Capra hircus*) obtida de matérias-primas naturais desidratadas, sem a utilização de conservantes ou corantes artificiais, com um baixo tempo de preparo para o consumo, o que facilita a vida do consumidor. Apresenta características nutricionais adequadas que auxiliam no suprimento das necessidades diárias de proteínas de alto valor biológico, apresenta fácil digestibilidade e possui elevados índices de aceitação em testes sensoriais, sendo recomendada para alimentação de crianças, jovens e adultos, além de poder ser utilizada em refeições escolares.

“PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA”

A produção de carne de caprinos (*Capra hircus*) é uma atividade de baixo nível de profissionalização, sendo a maior parte desta carne destinada ao consumo doméstico.

5 Comparando-se a carne caprina com as demais carnes, do ponto de vista nutricional, a carne caprina se caracteriza por ser pobre em gorduras, colesterol e ácidos graxos saturados, além de possuir elevada quantidade de proteína de alto valor biológico e de fácil digestão.

O processamento da carne caprina mostra-se como um importante desafio ao
10 setor produtivo do Nordeste brasileiro, visto que este detém o maior rebanho nacional.

Produtos elaborados com carne caprina, como mistura pronta para preparação de sopas, de rápido preparo, é uma nova alternativa para agregar valor a esta matéria-prima. A industrialização de produtos de carne caprina poderá contribuir para a geração de empregos nos setores primário, secundário e terciário, ainda, colaborar com a
15 permanência do criador no campo, aumentando a oferta de alimentos com boa qualidade nutricional, a partir de uma matéria-prima regional.

As vantagens oferecidas pelas sopas desidratadas se caracterizam pelo fácil e rápido preparo, a economia e praticidade no transporte, e a facilidade de estocagem.
20 Também, apresentam um impacto positivo na vida do consumidor, principalmente aos que dispõem de pouco tempo para preparar alimentos, devido à sua preparação requerer apenas adição de água e aquecimento.

A patente KR20030067081 menciona um processo de preparação de sopa de carne usando carne e ossos de vaca, porco, ovinos e galinha, adicionado de temperos
25 naturais como carne de marisco e cebola, sem o uso de temperos químicos, podendo ser armazenado durante 6 a 12 meses.

A patente PI 0406943-9 refere-se à descoberta de sopas e pratos de massas formulados para apresentarem boas propriedades organolépticas, com baixo teor de
30 calorias e sódio, que os tomam propícios para a alimentação de pessoas que buscam controle de peso. Já o pedido de patente PI 0505653-5 menciona um processo de obtenção de composições de sopas desidratadas e solúveis, onde a matéria-prima

utilizada é o “minced” de piranha (*Serrassalmus spp*) e ingredientes da região Amazônica.

Existem diversas sopas que utilizam carne de consumo popular em suas formulações, do tipo galinha, vaca e outras comumente comercializados no mercado, 5 entretanto, não foram encontrados registros de uma mistura pronta para o preparo de sopa de carne de caprina com ingredientes naturais e sabor regional, visto que o nordeste brasileiro detém o maior rebanho nacional de caprinos. O que motivou a presente invenção, na qual se refere a um processo de obtenção da mistura pronta para a elaboração de sopa de carne caprina, tipo solúvel, onde a matéria-prima utilizada é a 10 carne de caprino, vegetais desidratados, macarrão, temperos e codimentos naturais, sendo isenta de conservantes e corantes artificiais, com as finalidades de se manter o sabor e aroma naturais da carne caprina, apresentar um elevado teor proteico e baixa concentração de gorduras, podendo ser utilizada na alimentação de crianças, jovens e adultos, assim como em refeições escolares. Suas características sensoriais apresentaram 15 elevados índices de aprovação em testes de aceitação com potenciais consumidores.

A presente patente de invenção refere-se ao processo de obtenção de mistura pronta para elaboração de sopa de carne de caprino (*Capra hircus*). As peças da carne de caprino são desossadas, separadas dos excessos de gordura e enervações e levadas ao cozimento em água fervente sob pressão. A carne cozida é desfiada e desidratada em 20 sacador. Em seguida, é triturada até a obtenção de uma farinha grossa. A mistura pronta para o preparo de sopa é obtida pela mistura dos seguintes ingredientes: farinha de carne caprina, cebola, alho, salsa, coentro e manjerição em pó desidratados, macarrão, amido de milho, glutamato monossódico, pimenta do reino e sal.

A formulação é elaborada com ingredientes desidratados, isenta de conservantes, 25 apresenta características nutricionais adequadas para o suprimento das necessidades diárias de proteína de alto valor biológico e fácil digestibilidade.

REIVINDICAÇÕES

1.“ PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA” caracterizado por a mistura pronta ser elaborada com farinha da carne de caprino (*Capra hircus*), obtida por cozimento, desidratação e trituração desta, misturada a cebola, alho, salsa, coentro e manjerição em pó desidratados, macarrão, amido de milho, glutamato monossódico, pimenta do reino e sal.

2.“PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA” de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por a farinha da carne caprina ser obtida de carne desossada, removida do excesso de gorduras e enervações, seguida de cozimento em água fervente sob pressão de 0,5 a 2,0 atmosferas, em temperaturas que variam de 100 a 130°C por um tempo de 20 a 40 min.

3.“PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA” de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por a farinha de carne caprina ser obtida da carne cozida, desfiada e desidratada, preferencialmente, em secador elétrico ou a gás, com circulação forçada de ar, em temperatura variando de 55 a 75°C, preferencialmente, entre 60 e 70°C, até atingir uma umidade final de 5 à 10%.

4.“PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA” de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por a farinha de carne caprina ser obtida por trituração da carne desidratada até uma granulometria variando de 6,0 a 12,0 mm de comprimento.

5.“PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA”, de acordo com a reivindicação 1, caracterizado por a mistura pronta ser obtida da mistura dos seguintes ingredientes: farinha desidratada de carne caprina de 30,0 a 35,0%, cebola desidratada 2,0 a 3,0%, alho desidratado 2,0 a 2,5%, salsa desidratada 0,2 a 0,8%, coentro desidratado 0,2 a 1,0% , manjerição desidratado 0,1 a 0,5%, amido de milho 20,0 a 30,0%, sal 6,0 a 7,0%, pimenta do reino 0,5 a 1,0%, massa tipo macarrão 20,0 a 28,0% e glutamato monossódico 3,0 a 4,0%.

6. “PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA” caracterizado por a mistura pronta para o preparo de sopa ser obtida da mistura de farinha de carne de caprino, vegetais desidratados, macarrão, temperos, condimentos e sal.

5 7. “PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA” de acordo com a reivindicação 6, caracterizado por a preparação para o consumo da sopa de carne caprina ser realizada pela fervura de 700 a 1000 mL de água potável adicionada de 100 a 150 gramas da mistura pronta, por um tempo de 10 a 20 minutos, preferencialmente, 15 minutos.

RESUMO**PROCESSO DE OBTENÇÃO DE MISTURA PRONTA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE CAPRINA**

A presente invenção refere-se ao processo de obtenção de mistura pronta para o
5 preparo de sopa de carne caprina (*Capra hircus*) obtida de matérias-primas naturais desidratadas, sem a utilização de conservantes ou corantes artificiais, com um baixo tempo de preparo para o consumo, o que facilita a vida do consumidor. Apresenta características nutricionais adequadas que auxiliam no suprimento das necessidades diárias de proteínas de alto valor biológico, apresenta fácil digestibilidade e possui
10 elevados índices de aceitação em testes sensoriais, sendo recomendada para alimentação de crianças, jovens e adultos, além de poder ser utilizada em refeições escolares.