

CONSUMO ATUAL DO CHARQUE E SIMILARES

Paulo José Elias Foerster, Médico Veterinário e Acadêmico Titular da APMV

Apesar das diferentes crises econômicas e sociais vivenciadas no Brasil, o charque sobreviveu através dos séculos e experimentou inúmeras modificações na matéria prima, no processo produtivo e no mercado consumidor. No passado, toda carne do bovino era transformada em charque. Na atualidade, o traseiro onde se localiza os cortes nobres (coxão mole, coxão duro, alcatra, contrafilé etc.) é comercializado in natura, em razão do preço praticado no mercado consumidor ser mais atraente e permitir uma variedade imensa na culinária. O restante da matéria prima, chamada carne de segunda (dianteiro e ponta de agulha) é direcionado para a fabricação do charque. Vale acrescentar que boa parte desses cortes é também destinada à produção de conservas, embutidos e, mais recentemente, para jerkedbeef.

A conservação das carnes pelo frio industrial e residencial, o seu consumo de forma industrializada, e a substituição por outras carnes, como a de aves, que são mais baratas, em razão do processo produtivo de alta escala, fizeram com que o charque e a própria carne-de-sol fossem substituídos, paulatinamente, da mesa do consumidor brasileiro, inclusive nas camadas mais pobres da população.

O charque, produto genuinamente brasileiro, deixa de ser alimento básico para as classes menos favorecidas e passa a participar apenas da culinária brasileira em pratos típicos como feijoada, escondidinho de charque, arrumadinho, bolinho de charque etc.

No período de 1933 a 1937, o Rio Grande do Sul produzia cerca de 57% do total do charque brasileiro, diminuindo para 41,9% em 1940, cabendo 56,5% da produção ao chamado Brasil Central. O mesmo percentual de produção do Rio Grande do Sul declinou para 17,8% em 1959, elevando o percentual do Brasil Central para 76,7% e cabendo a São Paulo a liderança em 1959. No final da década de 1950, o Rio Grande do Sul perdeu a liderança da produção do charque para a região central do Brasil.

A produção brasileira do charque nos diferentes períodos foi de 122.652t em 1977, 128.844t em 1982, 122.666t em 1985 e de 104.491t em 1987. Estes números revelaram uma tendência de diminuição da produção do charque.

Ao se analisar a produção brasileira de charque nos últimos quatro anos constata-se que: a) A produção de charque neste período está pulverizada por diversos estados brasileiros; e b) Os estados que compõem o Brasil Central Pecuário produzem cerca de 85,60% do charque nacional, enquanto que São Paulo contribui com 65% e o Rio Grande do Sul com apenas 0,14%.

A partir do final da década de 70, surgiu no estado de São Paulo a produção de um novo produto, carne curada, salgada e dessecada de bovino, jerkedbeef, de tecnologia semelhante ao charque, porém, produzido em instalação melhor qualificada, embalado a vácuo, contudo, sem obedecer aos padrões oficiais atribuídos para o charque. Existem padrões oficiais específicos para o jerkedbeef (umidade máxima de 55%, matéria mineral máxima 18,3 % e atividade água máxima 0,78) sendo, ainda, permitida a utilização de nitrito, que lhe confere uma cor avermelhada, o que resulta em aspecto atraente para o consumidor (Figura 1). O período de fabricação (salga e exposição ao sol) do jerkedbeef é menor que o do charque, acarretando maior teor de umidade. Esses fatores resultam em menor custo de produção e, que provavelmente permitiram a sua grande expansão no mercado superando, inclusive, a produção do charque.

A produção média anual de charque e de jerked beef no período 2008 a 2012, conforme os registros do DIPOA/MAPA, foi de 228.115.802ton, sendo 84.275ton para o charque que



Figura 1. Aspectos diferenciais entre o jer jerked beef e a charque. Fonte: ANICS

corresponde a 37,00%. Enquanto que a produção de jerked beef, atingiu a média anual de 143.841ton, o que corresponde a 67,00%.

O preço atrativo do jerkedbeef e sua semelhança com o charque têm levado o consumidor brasileiro desavisado a substituir o tradicional charque por esse produto. Como o consumidor não faz distinção quanto ao uso do charque e do jerkedbeef, a culinária brasileira absorveu a produção média anual de 228.116t dos dois produtos, no período entre 2009 e 2012.

Considerações Finais

Ao aglutinar as informações pesquisadas sobre a origem e a história do charque através dos séculos, ficou patente que o seu consumo pela população brasileira era consagrado até algumas décadas passadas. Nos registros do Departamento de Inspeção de Produtos Animal DIPOA/ MAPA acessados na época, constatou-se uma surpreendente realidade: a diminuição significativa da produção do charque e o incremento de um produto similar jerked-beef. No momento, o charque brasileiro passa a conviver com um concorrente de menor custo de produção e o consumidor não faz a distinção entre os dois produtos.

Mesmo tendo o charque acompanhado a boiada ao longo das novas fronteiras a serem conquistadas, vislumbra-se dias sombrios para sua permanência na mesa do consumidor, porém, a dinâmica do mercado é que prevalecerá.

Outro fato digno de registro, mesmo não dispondo de dados estatísticos, é observar que a carne-de-sol, produto ainda largamente utilizado no Nordeste, teve seu consumo reduzido ou, talvez, não acompanhou o índice de crescimento populacional, principalmente, a partir do início da década de 60.

A produção da carne-de-sol nunca atingiu um patamar industrial, e sempre se limitou ao âmbito local, ou seja, os marchantes, além de serem responsáveis pelo abate dos animais, se dedicavam a sua fabricação, geralmente, em ambientes insalubres e com condições de higiene muito precárias.

Na tecnologia atual da fabricação da carne-de-sol, o produto não vai ao sol no período da manhã, como ocorria no passado, o que lhe permite maior teor de umidade, se fazendo necessária a sua conservação pelo frio.

À medida que a energia elétrica chegou aos lares dos nordestinos, os consumidores passaram a conservar as carnes pelo frio e a geladeira surgiu como a grande vilã para a produção local da carne-de-sol.