

JERKED BEEF

- Um sucedâneo do charque criado a partir de uma fraude -

Pedro Eduardo de Felício*

O *jerked beef* nacional tem com uma história muito interessante que começa com a aceleração dos fluxos migratórios do Nordeste e crescimento da demanda por charque no Sudeste; passa por uma série de apreensões de produtos análogos, porém adulterados, e termina com a aprovação pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), de um sucedâneo curado com nitrato/nitrito, feito de espessas mantas de carne de dianteiro e partes do traseiro bovino.

Em decorrência da demanda crescente nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, os fabricantes de charque começaram, no início dos anos 70, a reivindicar a aprovação de um produto, para comercialização regional, com teor de umidade maior do que o permitido, pois este podia prescindir da alta estabilidade, só obtida na prolongada fase de secagem. Tal aprovação representaria redução de custos financeiros, aumento da produtividade das fábricas e maior rendimento do processo de elaboração.

Surge, então, sem permissão legal, um análogo do charque com teores variáveis de umidade, bem maiores do que os 45% (com 5% de tolerância) permitidos. Mas este produto, que chegou a ser conhecido como “charque frescal”, ao corte apresentava uma coloração interna marrom, nada atrativa, e deteriorava-se com facilidade.

É nesse ponto que entram em cena o nitrato e o nitrito de sódio, usualmente empregados no processamento de carne suína. Com esses agentes de cura, mesmo em concentrações muito inferiores àquelas dos presuntos e embutidos diversos, os fabricantes conseguiram imitar a cor vermelha do charque tradicional. Já o problema de má conservação seria resolvido mais tarde com a embalagem a vácuo.

Entretanto, o Ministério da Agricultura recusava-se a aprovar o emprego de agentes de cura, seja porque queria preservar a identidade do charque tradicional, seja porque à época (1974/1975) havia, e ainda hoje há, uma grande preocupação com os níveis de nitrito residual e com a presença de nitrosaminas em produtos cárneos (Santos, J. Christovam. Comunicação pessoal, 2002).

As nitrosaminas são compostos carcinogênicos, formados nas reações químicas entre nitrito e aminas secundárias da carne.

Depois de diversas apreensões do produto adulterado, o DIPOA aprovou, em 1978, a cura com nitrato/nitrito, mas manteve o teor máximo de umidade em 45%, que obviamente não foi respeitado. Para diferenciar do original era preciso dar um nome comercial à imitação, ora classificada na categoria das carnes salgadas, curadas e dessecadas, e o escolhido foi *jerked beef*, derivado de *jerky*, que era como os marinheiros ingleses pronunciavam charque no século 18.

Com a aprovação pelo DIPOA vieram as normas de fabricação, exigindo desossa e salga em ambientes climatizados, varais telados para a secagem e embalagem a vácuo. Contudo, parte das exigências foi relaxada e o teor de umidade ficou de ser revisado na primeira oportunidade, que só veio a ocorrer 12

anos depois, em agosto de 2.000, quando o limite máximo de umidade do *jerked beef* foi oficialmente aumentado para 55%.

Eis aí um novo produto de carne bovina desenvolvido por vias tortas, mas que deu certo porque, em geral, o *jerked beef* embalado a vácuo é de boa qualidade, segue um padrão técnico de elaboração e tem identificação no rótulo para que os consumidores saibam que não estão comprando o charque verdadeiro, de sabor característico, mas sim o seu desenhado análogo de nome inglês.

*Professor-associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp.

Artigo publicado na Revista ABCZ, ano 2, n.7 (mar./abr.), p.98, 2002.