

# Tempo faz a diferença

## *Mercado de empanados e marinados cresce pela praticidade e sabor*

Correndo contra o tempo! De olho no ritmo acelerado da vida moderna da população brasileira, a indústria alimentícia tem disponibilizado aos consumidores uma variedade de produtos práticos, tais como os empanados e marinados. Conservando o sabor e qualidade da carne, as linhas de produtos caíram no gosto dos consumidores.

De acordo com a professora de Ciência e Tecnologia do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz - Universidade de São Paulo (ESALQ/USP), Carmen Contreras Castillo, o empanamento e a marinação, além de agregarem valor aos produtos, de certa forma conquistam a confiança do consumidor por representar uma espécie de tratamento da carne antes do consumo. Os processos também tornam as porções de carnes mais práticas, saborosas e fáceis de preparar. "Além de ser muito fácil e rápido para preparar, o gosto do alimento é saboroso e é um processo que ajuda a aumentar o período de prateleira da carne crua.", ressalta a pesquisadora.

Quando submetida ao processo de marinação, que é a retenção de temperos em água seja pelo processo de difusão ou osmose da salmoura pelo músculo, a carne fica mais suculenta. Para melhorar o resultado, é utilizado o processo de massageamento da carne, onde através do tumbler a distribuição da salmoura no corte cárneo é potencializada, com conseqüente aumento na suculência e relaxamento das fibras musculares da carne.

A mesma maciez acontece com os cortes de carnes empanados, que pressupõe basicamente a aplicação de batter (mistura líquida) e do breading (enfarinhamento). Dentre os empanados podemos citar os famosos nuggets que são produtos cuja elaboração é dada pela desintegração do músculo por processos mecânicos, seguidos pela mistura dos pedaços resultantes com condimentos e especiarias, para posteriormente serem formatados em porções específicas. Após a moldagem, os produtos seguem para a linha de empanamento, que consiste nas etapas de pré-dust (fino pó elaborado basicamente por farinha de trigo, fermento e sal), em seguida são imersos em batter (farinha de soja, amido modificado de trigo, farinha de trigo, proteína de ovos, sal, estabilizantes, especiarias, espessante) e finalmente seguem para a cobertura final, que pode ser de diversos condimentos, dependendo do tipo de produto a ser elaborado. Os nuggets ou os empanados sofrerão então uma pré-fritura em gordura vegetal a 180 °C durante aproximadamente um minuto. Após a pré-fritura, os produtos são congelados em um túnel de congelamento rápido, embalados e armazenados a



Professora Carmen Contrella analisa valor agregado na carne com processos de empanação e marinação no laboratório de tecnologia de carne da ESALQ/USP

Imagem: Paulo Soares/Esalq-USP

- 18 °C.

Nos dois processos, o frango é a carne que tem apresentado uma aceitação maior entre os consumidores. Segundo a pesquisadora, isso acontece porque os processos de industrialização tornam as porções de carnes mais práticas, saborosas e fáceis de preparar. "Os produtos marinados e empanados são produzidos quase em sua totalidade, por carne de frango, fato fácil de ser observado nos supermercados. Alguns pontos positivos podem atestar a preferência pela utilização da carne de frango a outras, como: a suavidade do sabor desta carne, a coloração clara que se adapta bem a novas condimentações e cores, baixo custo e assim maior potencial em agregar-se valor, textura muscular frágil e de fácil aderência a penetração da salmoura e por isso proporciona uma maior rendimento em comparação as demais carnes. Além disso, a carne de frango é considerada pelo consumidor como mais saudável e com menor teor gordura.", Carmen analisa.

### **Alternativa para lucratividade nas indústrias de alimentos**

A pesquisadora da ESALQ/USP também destacou que os produtos são uma excelente forma da indústria alimentícia agregar valor a carne. "A marinação proporciona um aumento de até 20% no peso da carne e com isso, somado a praticidade, melhora no sabor e suculência do produto, os produtos marinados possibilitam maior lucratividade a indústria. Com relação aos empanados pode ser adicionados em média 10% de água para aumentar a suculência deste tipo de produto. Além da água, pode ser adicionado, de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de empanados, proteínas de origem vegetal e animal, adi-

**Produtos conquistam a confiança do consumidor por representar uma espécie de tratamento da carne antes do consumo**

tivos intencionais, condimentos, aromas, especiarias, farinhas, féculas, amidos, vegetais, queijos, molhos, produtos cárneos industrializados, sendo que proteínas não cárneas na forma de proteína agregada não deverá ultrapassar 4%.", explicou.

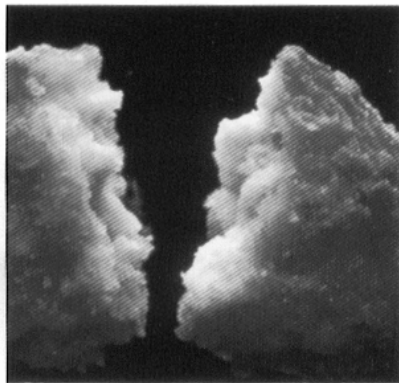


Imagem: Arquivo

Praticidade dos produtos conquista consumidores

A satisfação dos consumidores pelo segmento de empanados e marinados reflete inclusive no crescimento de produção. Segundo a pesquisadora Carmen Contrella "De 1999 a 2004, o consumo deste segmento cresceu mais de 150%." De acordo com um estudo da Nielsen, empresa global de informações de mercado e consumidor, em 2007 o volume de vendas de empanados totalizou 58.115,27 mil quilos, o número fechou em 59.596,28 mil quilos comercializados em 2008.

O bom momento também está consolidado no segmento de marinados. Quem afirma é o vice-presidente de comunicação da Associação Paulista de Supermercados (Apas), Martinho Paiva Moreira. Apesar de não possuir dados específicos do consumo de marinados, Moreira conta que esta categoria de produto vem crescendo consideravelmente nos últimos 10 anos. "Para priorizar a qualidade de vida, mas sem consumir tempo, os empanados e marinados foram muito bem aceitos no cardápio dos lares brasileiros. O que sentimos é a expansão deste ramo com uma oferta cada vez maior e mais variada de sabores e formatos.", disse.

### Empresas investem no mercado

O número de empresas, e seus investimentos, que atua neste setor também refletem o crescimento. Para atender a demanda deste segmento, a Seara lançou no ano passado novidades em produtos empanados, totalizando um investimento de R\$ 1 milhão. A Perdigão também aposta no up grade dos empanados e marinados e conforme informou a gerente de marketing de produto, Luciana Nicastri, a linha de empanados cresceu 13% nos últimos dois anos e o potencial de crescimento continua, uma vez que os consumi-

### Linha de empanados da Perdigão cresceu 13% nos últimos 2 anos

dores buscam cada vez mais praticidade e conveniência. Luciana também ressaltou que os investimentos nesta linha são altos na Perdigão, especialmente em pesquisa e desenvolvimento. "Os investimentos que a empresa tem feito nesta linha são em pesquisa, para deixar todos os produtos desta linha livres de gordura trans e, desenvolvimento de novos produtos, para atender a demanda dos consumidores por novidades.", destacou.

# Rigesa na Fruit Logistica

A Rigesa, a segunda maior empresa do mercado brasileiro de papelão ondulado, participou da Fruit Logistica 2009, Feira Internacional de Frutas e Vegetais, que aconteceu entre os dias 4 a 6 de fevereiro, em Berlim, na Alemanha. Durante o evento, considerado o maior do setor de fruticultura do mundo, a Rigesa apresentou suas soluções inovadoras para o mercado de fruticultura, entre elas, as embalagens especiais para frutas, a linha bulk container e o IPS (Industrial Packaging System).

Na ocasião, também foram apresentadas as embalagens para frutas produzidas na Índia pela MWV Wadco, joint venture da Rigesa com o fabricante de embalagens Wadco Packaging Pvt. Ltd., constituída em outubro do ano passado. Por meio desse negócio, a Rigesa levou sua tecnologia, já atestada no Brasil, de projetos avançados e manufatura de embalagens aos produtores agrícolas da Índia, onde até 40% dos produtos são danificados durante o transporte antes de chegar ao mercado, devido a práticas ineficientes de pós-colheita, processamento e manuseio.

Participaram da Fruit Logistica - 2009 cerca de 2.000 empresas de 68 países, que ocuparão 81 mil m2. Os três dias do evento reuniram mais de 50 mil visitantes de 168 países.

### Sobre as embalagens Rigesa:

Embalagens Especiais para Frutas - Oferecem tecnologia, estrutura e design exclusivos que melhoram a logística, a paletização e o armazenamento de hortifrutis. Entre outros benefícios, estão a alta resistência em condições de frio e umidade, maior higiene



Foto: Rigesa

em relação às caixas reutilizáveis, pois as embalagens descartáveis eliminam o acúmulo de detritos e a conseqüente proliferação de fungos, sofisticado sistema de impressão de alta resolução que gera valor para a marca e para o produto do cliente no ponto-de-venda.

Bulk Container / Bulk para Líquidos (1000 e 200 lts) - Bulk container é uma linha de embalagens ajustáveis para transporte de grandes volumes, produtos pesados, sucos e polpas de frutas, entre outros produtos granulados, pastosos e líquidos. Os pontos positivos são a alta resistência a pressões e ao empilhamento, conceito "one way": elimina gastos de lavagem e retorno com frete, sem necessidade de fumigação.

- O Industrial Packaging System ou Sistemas de Embalagens é a combinação de produtos e serviços desenvolvidos para cliente como consultoria técnica e logística em finais de linha e linhas de embalagem, treinamento para operadores de máquinas e técnicos de manutenção e engenheiros e técnicos prestando suporte técnico preventivo e corretivo.