

## LÍNGUA BOVINA CONTEMPORÂNEA

FILGUEIRAS, Mario Fernando<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; ALISIO, Malio; FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira.<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Desde os tempos mais antigos, a carne possui um papel importante na cultura e dieta das civilizações. A sua importância advém das suas propriedades organolépticas e elevado valor nutricional. Em geral, a carne é considerada uma importante fonte de vitaminas B e minerais como Zinco (Zn) e o Ferro (Fe), além de gordura, proteínas e energia (ARAÚJO, 2014).

A qualidade da carne bovina é determinada por muitos atributos intrínsecos, como pH, cor, gotejamento, cozimento, pressão, maciez, grau de marmoreio, suculência, aroma e sabor e perda de umidade de compostos nutricionais benéficos, como ácidos graxos ou ferro. Os consumidores também utilizam outros atributos extrínsecos para avaliar a qualidade da carne, sendo os mais relevantes: empresa, marca, preço, apresentação e promoção, estes indicadores de qualidade são utilizados quando outros dados importantes (ex.: raça, sexo) são desconhecidos. Idade, condições de abate, etc. afetam diretamente os atributos de qualidade (CÂNDIDO, 2017).

Dada a necessidade de satisfazer as necessidades da produção de carne e também a obrigação de garantir a qualidade e segurança dos produtos fornecidos à população, esta função é atribuída ao serviço de inspeção de produtos de origem animal, cujo principal objetivo deve ser o de armazenar e proteger a saúde dos consumidores. Diante deste cenário, este trabalho possui a seguinte problemática: De que forma é possível apresentar uma nova receita com o uso da língua bovina?

Para tal questão, este trabalho possui como objetivo propor a preparação do prato acompanhado de uma musseline de baroa que trará mais suavidade ao prato e uma farofa crocante com figo.

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para contextualizar o preparo desse trabalho, na primeira parte se apresenta a importância nutricional das vísceras bovinas, na segunda parte as características e preparo da língua bovina e, por fim, algumas inspirações de preparos dela na gastronomia brasileira.

### 2.1 IMPORTÂNCIA NUTRICIONAL DAS VÍSCERAS BOVINAS

Fontes proteicas nutritivas e de fácil acesso, como subprodutos da cadeia produtiva da carne, são consideradas uma boa solução para os obstáculos à alimentação de uma população global crescente e, portanto, são investigados métodos para melhorar a sua utilização. Além disso, a utilização de miúdos e vísceras contribui para a sustentabilidade ambiental e econômica da indústria da carne (GONÇALVES; LIMA, 2022).

Na cadeia produtiva de proteínas de origem animal, as vísceras (órgãos e vísceras comestíveis) assumem considerável importância do ponto de vista social, econômico e nutricional, uma vez que acrescentam valor aos produtos alimentares que são subprodutos da indústria da carne e representam um sabor alternativo, sendo uma fonte de proteína para a população. As vísceras são um subproduto produzido durante o processo de abate, divididas em brancas (rúmen, retículo, omaso, abomaso, bucho, intestino delgado e intestino grosso) e vermelhas (pulmão, coração, baço, pâncreas, fígado, rim, língua, cauda, etc.), descendo na linha de inspeção, as mais importantes socialmente, economicamente e nutricionalmente são as vísceras, que são classificadas como comestíveis (SANTOS, 2022).

A carne bovina, especialmente a língua de boi, é uma boa fonte de nutrientes importantes para o corpo. Minerais como ferro, zinco, fósforo e vitaminas B também aparecem. Dentre elas, vale destacar a vitamina B12, que é encontrada apenas em alimentos de origem animal e é essencial para o metabolismo de proteínas, formação de glóbulos vermelhos e manutenção do sistema nervoso central. Além disso, como outras carnes, é composto principalmente de proteínas, com uma proporção de gordura ligeiramente superior ao normal, e sem carboidratos ou fibras. Seu valor calórico é moderado (VILARRASA, 2022).

## 2.2 CARACTERÍSTICAS E PREPARO DA LÍNGUA DE BOI

Quando há presença de produtos de origem animal nos frigoríficos de bovinos, o serviço de fiscalização utiliza dois métodos para diagnosticar doenças que possam acometer os animais encaminhados para abate. A primeira, a inspeção *ante-mortem*, é de responsabilidade exclusiva do veterinário, pois inclui inspeção visual e análise documental, juntamente com a avaliação do estado sanitário do gado e sua Guia de Trânsito Animal (GTA). O segundo método, também realizado por médico veterinário habilitado, consiste na inspeção *post-mortem*, com exame macroscópico da cabeça, língua, superfícies externas e internas da carcaça, vísceras torácicas e pélvicas, superfícies interdigitais e periungueais, dentes e gânglios linfáticos mais acessíveis (CARVALHO; WEBER, 2018).

Para a língua, a ressecção dos órgãos internos é realizada na área de preparo e exame da cabeça. O risco se dá uma vez que o procedimento seja realizado de maneira ineficiente, fazendo com que a língua muitas vezes caísse no chão e precisasse ser descartada. O preparo da língua para inspeção ocorre após a separação da cabeça do corpo e a entrada da cabeça na caixa de limpeza. Após a limpeza, a língua é retirada da cabeça, o excesso de tecido e gordura é retirado e o estado fisiológico da língua é avaliado para verificar se não há condições patológicas (GIUSTI; WEBER, 2019).

## 2.3 A LINGUA BOVINA NA COZINHA BRASILEIRA

A língua bovina é considerada uma boa fonte de minerais e proteínas, incluindo ferro e zinco. Consumido ocasionalmente, é compatível com uma alimentação saudável e equilibrada. A língua de boi é uma carne saborosa e macia, sendo uma boa opção para quem tem paladar forte. Porém, assim como outras carnes vermelhas e orgânicas, seu consumo deve ser esporádico. Geralmente é consumido na forma de ensopado. A nível culinário oferece um amplo leque de possibilidades, embora para os iniciantes seja necessário habituar-se ao seu sabor e textura únicos. Pode parecer complicado no início, mas é possível preparar diversos tipos de pratos e começar com receitas simples (VILARRASA, 2022).

Mesmo sendo um prato recusado por alguns paladares, a língua bovina é um alimento muito saboroso, macio e nutritivo. Uma escolha básica para muitos pratos de

todo o mundo. É uma carne rica em proteínas e minerais como vitaminas A, B, C e do complexo D, além de ingredientes como fósforo, ferro e cálcio. Portanto, a língua de boi, como outras proteínas animais, fornece ao corpo todos os aminoácidos essenciais. Porém, é preciso ter cuidado com o tamanho da porção, pois essa carne também é rica em gordura saturada, o que pode aumentar o colesterol, considerado ruim (BARROS, 2022).

Embora a língua de boi e outras miudezas sejam pouco conhecidas, o consumo de carne bovina é popular. Suas propriedades mais notáveis são o conteúdo de proteínas, ferro e zinco. Todos são nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento de diversas funções do corpo humano. Porém, é recomendável consumi-los com moderação, pois também apresentam contraindicações. Sua presença excessiva na dieta tem sido associada à incidência de câncer ou doenças cardiovasculares. Uma boa maneira de comer carne bovina e outras carnes vermelhas é usar partes frescas (cruas) e levemente cozidas, sem queimá-las. Portanto, sua ingestão pode ser considerada saudável, principalmente se acompanhada de um estilo de vida saudável e de uma alimentação balanceada (VILARRASA, 2022).

A língua de boi é amplamente utilizada para rechear tacos e burritos tradicionais no México e em sanduíches nos Estados Unidos. Os alemães costumam comer carne com molho roux branco com vinagre e alcaparras, o que também é comum na culinária polonesa. Na França e na Bélgica esta iguaria é servida com molho Madeira e cogumelos, enquanto na cozinha judaica Ashkenazi e da Europa é um complemento perfeito para a cozinha. Além de consumir língua bovina, países como Japão, Portugal e Itália também exportam língua bovina. O Canadá, por exemplo, é um dos grandes exportadores desta parte (BARROS, 2022).

### **3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES**

A metodologia aplicada neste trabalho foi definida como pesquisa bibliográfica, por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas, e pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados (VERGARA, 2013).

O prato desenvolvido é composto por língua bovina, com farofa crocante com bacon e musseline de baroa com abacaxi. Para a composição do prato foram desenvolvidas três fichas técnicas, que estão apresentadas a seguir.

Para chegar ao resultado positivo deste prato principal e seus acompanhamentos foram necessários testes em que foram realizadas algumas alterações. Primeiramente, a língua bovina foi executada com sucesso no primeiro teste, no que diz respeito ao cozimento e tempero. A quantidade de ingredientes usada esta descrita no quadro 1.

**QUADRO 1** – Ficha técnica da língua bovina

 <b>UniAcademia</b> Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:		<b>LÍNGUA BOVINA</b>	
Categoria:		Principal	
Nº e peso das porções:		4 porções de 200 g	
Aluno(a)(s):		Mário Fernando Filgueiras	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Língua bovina	1000	g	
Cebola	80	g	
Alho	8	g	
Molho inglês	12	g	
Louro	1	Unid.	
Pimenta do reino	3	g	
Sal	5	g	
Salsa	75	g	
Cebolinha	75	g	
Azeite	12	g	
<b>MODO DE PREPARO</b>			
<b>MISE-EM-PLACE:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar a língua bovina:           <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Remover as sujidades aparentes com o auxílio de uma escova de alimento, se necessário.</li> <li>1.2. Colocar a peça numa panela de pressão e cobrir com água. Ferver por 20 minutos.</li> <li>1.3. Remover a parte áspera da língua e a gordura.</li> </ol> </li> <li>2. Higienizar as hortaliças:           <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Lavar em água corrente a cebola, o alho, o louro, as folhas de salsa e a cebolinha separadamente.</li> <li>2.2. Diluir 2 colheres de sopa de hipoclorito do sódio (água sanitária) em 2 litros de água numa vasilha. Colocar as hortaliças lavadas nesta mistura e deixar por 15 minutos.</li> <li>2.3. Lavar novamente em água corrente.</li> </ol> </li> <li>3. Cortar a cebola e o alho em <i>brunoise</i> (cortes pequenos). Descartar as cascas. Reservar.</li> <li>4. Cortar a salsa e a cebolinha sem regularidade, mas em pequenas partes. Reservar.</li> </ol> <b>EXECUÇÃO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Misturar todos os ingredientes em uma vasilha, exceto o azeite. Acrescentar a língua e deixar marinar por 24 horas.</li> <li>6. Refogar a língua com azeite, selando todos os lados. Realizar este procedimento na panela de pressão.</li> <li>7. Acrescentar água até cobrir as peças. Cozinhar por 40 minutos.</li> <li>8. Fatiar a língua com 1cm de espessura, aproximadamente. Empratar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

- Não lavar o filé em água corrente. Nas carnes, a água não causa efeito de higienização. Devido a presença de bactérias na água não filtrada, é possível ainda contaminar o alimento.

Fonte: O autor.

Já a musseline de baroa com abacaxi, em um primeiro momento foi usada somente a casca do abacaxi, no entanto, o gosto do elemento não foi realçado. Diante disso, foi adicionado abacaxi em pedaços e o sabor ficou mais apurado. Os ingredientes e quantidades usados nesta etapa estão no quadro 2 a seguir.

**QUADRO 2** – Ficha técnica da musseline de baroa com abacaxi

 <b>UniAcademia</b> Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:		<b>MUSSELINE DE BAROA COM ABACAXI</b>	
Categoria:		Principal (acompanhamento)	
Nº e peso das porções:		4 porções de 200 g	
Aluno(a)(s):		Mário Fernando Filgueiras	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Abacaxi	1	Unid.	
Baroa	800	g	
Manteiga	24	g	
Sal	5	g	
<b>MODO DE PREPARO</b>			
<b>MISE-EM-PLACE:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar o abacaxi e a baroa conforme o <b>Quadro 1</b>.</li> <li>2. Cortar o abacaxi em <i>brunoise</i> (cortes pequenos). Descartar a coroa e o miolo (parte mais dura da fruta). Reservar.</li> <li>3. Reservar a casca da fruta.</li> </ol> <b>EXECUÇÃO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Cozinhar a baroa numa panela com água até amolecer os ingredientes. Escorrer a água e reservar.</li> <li>5. Cozinhar o abacaxi e a casca também numa panela com água até amolecer os ingredientes. Reservar.</li> <li>6. Bater a baroa no <i>mixer</i> com manteiga e sal. Acrescentar a calda de abacaxi resultante do cozimento aos poucos, conforme a necessidade. Cuidar para não acrescentar líquido demais.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ao final do procedimento, o musseline deve chegar a uma consistência homogênea e firme.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

Para que o prato seja mais harmônico, optou-se por preparar uma farofa crocante que possuía além do bacon e temperos (alho, cebola, manteiga, pimenta do reino), figo, mas o resultado não foi satisfatório. O gosto da farofa ficou com o doce ainda mais acentuado, fato que merecia ter um cuidado a mais, visto que na musseline já havia o doce do abacaxi, então o figo foi retirado do prato. A quantidade dos ingredientes utilizados nesta etapa está no quadro 3 a seguir.

QUADRO 3 – Ficha técnica da farofa crocante com bacon

 <b>UniAcademia</b> Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:		<b>FAROFA CROCANTE COM BACON</b>	
Categoria:		Principal (acompanhamento)	
Nº e peso das porções:		4 porções de 120 g	
Aluno(a)(s):		Mário Fernando Filgueiras	
INGREDIENTES	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de mandioca flocada	300	g	
Bacon	150	g	
Manteiga	24	g	
Cebola	80	g	
Alho	8	g	
Salsa	75	g	
Cebolinha	75	g	
Sal	5	g	
<b>MODO DE PREPARO</b>			
<b>MISE-EM-PLACE:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Higienizar as hortaliças conforme o <b>Quadro 1</b>.</li> <li>Cortar a cebola e o alho em hachê (cortes pequenos). Descartar as cascas. Reservar.</li> <li>Cortar a salsa e a cebolinha sem regularidade, mas em pequenas partes. Reservar.</li> <li>Cortar o bacon em <i>brunoise</i>. Descartar a pele. Reservar.</li> </ol> <b>EXECUÇÃO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Refogar o bacon na manteiga.</li> <li>Acrescentar a cebola e o alho ao refogado. Deixar fritar até dourar.</li> <li>Adicionar a farinha aos poucos.</li> <li>Finalizar com o cheiro verde.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

Fonte: O autor.

Para realizar o empratamento, decidiu-se por distribuir os elementos em toda a superfície do prato, de maneira organizada. Dessa forma, o comensal pode saborear cada preparo combinando-os ou de maneira individual, como preferir. O tom escuro do prato fica por conta da língua bovina. Na montagem, deve-se primeiro aplicar uma pequena quantidade de musseline de baroa com abacaxi. Em seguida, colocar a língua bovina, a farofa crocante com bacon sobre a mousseline de baroa com abacaxi. Por fim, optou-se por colocar uma folha de acelga para finalizar o prato. O prato pronto pode ser visto na figura 1, a seguir.

**FIGURA 1** – Língua bovina

Fonte: Arquivo pessoal (2024).

#### 4 CONCLUSÕES

Diante o que foi apresentado neste estudo, é possível criar um prato a partir da utilização da língua bovina. Além de todo o movimento tradicional em torno da cultura deste prato, foi possível inferir que a língua bovina, quando bem preparada, é um excelente prato para ser divulgado e saboreado.

Realizar o preparo adequado da língua bovina permite que o prato tenha um sabor marcante, principalmente com a combinação dos elementos escolhidos para este prato. Este estudo deixou evidente a importância da escolha correta dos elementos e do preparo correto de cada um deles, com o objetivo de valorizar a língua bovina.

#### REFERÊNCIAS

ARAÚJO, J. P. **Qualidade da carne de bovino**. Escola Superior Agrária Ponte Lima. IP Viana Castelo, Portugal. 2014.

BARROS, J. Língua de boi: saiba como preparar. **Giro do Boi**, 2022. Disponível em: <<https://girodoboi.canalrural.com.br/pecuaria/lingua-de-boi-saiba-como-preparar/>>. Acesso em: 27 abr. 2024.

CÂNDIDO, A. R. T. **Avaliação das características microbiológicas de vísceras de elevado valor comercial ao longo dos procedimentos de preparação de**



**carne em matadouro.** Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Portugal, p. 126. 2017.

CARVALHO, L. P.; WEBER, L. D. Principais causas de condenações viscerais ocorridas em um abatedouro de bovinos em um município do sudoeste do Paraná. **2º Congresso Nacional de Medicina Veterinária FAG**, v. 2, n. 10, p. 10, 2018.

GIUSTI, L. A. O.; WEBER, L. D. Levantamento dos principais descartes de vísceras e prejuízo econômico em um abatedouro frigorífico de bovinos localizado na região oeste do estado do Paraná. **Arquivos Brasileiros de Medicina Veterinária FAG**, v. 2, n. 2, p. 98-111, jul./dez. 2019.

GONÇALVES, H. G.; LIMA, M. Valorização de coprodutos da indústria da carne: uma revisão. **TECAL - Simpósio Online Sulamericano de Tecnologia, Engenharia e Ciência de Alimentos**, v. 1, n. 1, p. 7, fev. 2022.

SANTOS, C. M. **Condenação de vísceras bovinas no frigoserrano em Itabaiana, Sergipe.** Universidade Federal de Sergipe. Nossa Senhora da Glória/SE, p. 20. 2022.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração.** 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

VILARRASA, A. Língua de boi: principais benefícios e receita. **Melhor com Saúde**, 23 ago. 2022. Disponível em: <<https://melhorcomsaude.com.br/lingua-de-boi/>>. Acesso em: 30 abr. 2024.