

ALIMENTOS *KOSHER* – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

CRETELLA, Rafael Vivan

MARTINS, Rodrigo Leandro Gouvea

PETRILLO, Vitor Hugo Mion

Acadêmicos do Curso de Medicina Veterinária da FAMED-FAEF, UNITERRA, Garça – SP.

DITTRICH, Cynthia Escripor

Médica Veterinária Autônoma

PINHEIRO JÚNIOR, Osni Álamo

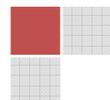
Professor Mestre do Curso de Medicina Veterinária da FAMED-FAEF, UNITERRA, Garça – SP.

RESUMO

Kosher é o termo utilizado para designar alimentos preparados de acordo com as leis judaicas. Esses alimentos são destinados ao consumo por judeus, muçulmanos, adventistas, vegetarianos e pessoas que apresentem alergia a certos alimentos. Os principais alimentos *Kosher* são carne, exceto a suína, leite e seus derivados, mas para que estes sejam considerados como tais devem ser preparados sobre certas normas. Outros alimentos como grãos, frutas, peixe ou qualquer outro produto oriundo da terra são considerados como *Parve*, ou seja, podem ser utilizados sem restrições. No entanto, carne suína, mistura de carne com laticínios, camarões, lagostas e frutos do mar, não são classificados como alimentos *Kosher*.

Palavras-chave: alimentos judaicos, abate *Kosher*, carne, leite

Tema central: Medicina Veterinária



ABSTRACT

Kosher is term used to assign it to prepared foods the Jewish laws in accordance with. These foods are destined to the consumption for jews, Muslen, adventistas, vegetarians and people who present allergy the certain foods. The main Kosher foods are meat, except the suine, milk and its derivatives, but so that these are considered as such must be prepared on certain norms. Other foods as supreme, fruits, fish or any another deriving product of the land are considered as Parve, or either, they can be used without restrictions. However, suine meat, mixture of meat with laticinea, shrimps, lobsters and fruits of the sea, are not classified as Kasher foods.

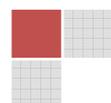
Key Words: Jewish foods, abate Kosher, meat, milk

1. INTRODUÇÃO

O termo *Kosher* ou *Kasher* é utilizado para definir os alimentos preparados de acordo com as leis judaicas de alimentação e tem como significado apto, justo, idôneo, bom. As leis da alimentação judaica, denominada de *Kashut*, derivam de preceitos bíblicos, enumerados principalmente no capítulo 11 do livro Levítico. A primeira afirma que esse modo alimentar foi instituído para que só fossem ingeridos alimentos com poucas chances de estarem contaminados ou portadores de doenças. A segunda explicação é uma tradição judaica, onde estão definidas todas as permissões e proibições culinárias. Para tanto os frigoríficos brasileiros estão se empenhando na venda de produtos específicos a fim de atender clientes com demandas especiais (ROÇA et al., 2001; CODIGNOLI, 2003; KACHANI & FISBERG, 2003; TOPEL, 2003; FRANCO, 2005).

2. CONTEÚDO

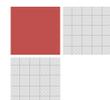
Estima-se que no Brasil vivam cerca de 180 mil judeus, sendo um bom nicho para comercialização de produtos *Kasher* (CODIGNOLI, 2003). Os alimentos *Kasher* são adquiridos por judeus, mulçumanos, adventistas, vegetarianos, pessoas com alergias a certos alimentos e ingredientes (ROÇA, 2002).



Os principais alimentos *Kasher* são:

- **Carne:**
 - Para que um animal ser consumido como *Kasher* este não pode ter sofrido ao morrer. Existe um ritual para o abate dos animais, onde o sangue não deve ser consumido porque simboliza a própria essência e característica do ser humano. A drenagem do sangue é feita em duas etapas: no próprio abate e no processo de *Kasherização* (ROÇA et al., 2001; CODIGNOLI, 2003; KACHANI & FISBERG, 2003; TOPEL 2003).
- **Leite e seus derivados:**
 - O leite deve ter sofrido a supervisão rabínica tanto na ordenha quanto no engarrafamento, onde é averiguada a procedência do animal, bem como ausência de mistura do leite de um animal *Kasher* e outro não. Os derivados do leite também devem ser supervisionados, verificando o leite utilizado, e se não houve utilização de utensílios utilizados para manipulação de carnes. Os queijos merecem atenção especial, pois o coalho, utilizado para a fabricação de queijos possui origem animal, o que “contaminaria” o leite (KACHANI & FISBERG, 2003).
- **Parve:**
 - As frutas, vegetais, cereais e todos os outros alimentos que constituem uma dieta podem ser usados sem restrição. Mais especificamente, todos os peixes são permitidos, pois têm pouco sangue, produtos que crescem na terra e seus derivados, são *Parve*. Os ovos podem ser usados tanto com carne como com leite. Entretanto, qualquer gema de ovo que contenha uma gota de sangue não pode ser usada. Somente os vinhos oriundos do fruto da parreira devem ser supervisionados (KACHANI & FISBERG, 2003; TOPEL, 2003).

Já a carne suína, misturas de carnes e laticínios, camarões, lagostas e frutos do mar não são classificados como alimentos *Kasher* (ROÇA, 2002).



3. CONCLUSÃO

O mercado de alimentos *Kasher* representa um importante nicho para crescimento de exportações de carne brasileira. Os estabelecimentos industriais que melhor se adaptarem as práticas e ritos religiosos culturais exigidos na produção destes alimentos terão uma grande oportunidade de crescimento quantitativo e alavancagem em suas margens de lucro.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CODIGNOLI, M. C. F. **A faca chalaf da comida kosher.** Guilda dos Cuteleiros [on line]. Mar. 2003, [citado 15 Março 2005], p. 1–10.

FRANCO, L. **Carne kosher: ritual lucrativo.** Revista Globo Rural (virtual). Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/globorural/0,6993EEC905117-1641,00.html>> Acesso em 14 mar. 2005.

KACHANI, A. T.; FISBERG, M. **Kashrut: uma revisão bibliográfica.** [on line]. 2003, [citado 15 Março 2005], p. 1-12.

ROÇA, R. O.; PADOVANI, C. R.; FELIPI, M. C. **Efeitos dos métodos de abate de bovinos na eficiência da sangria.** Ciênc. Tecnol. Aliment. [on line]. Mai/ago. 2001, vol. 21, nº 2 [citado 15 Março 2005], p. 244-248.

ROÇA, R. O. **Abate humanitário de bovinos.** Conf. Virt. Glob. Prod. Org. Bov. Corte [on line]. Set. 2002 [citado 15 Março 2005], p. 20-26.

TOPEL, M. F. **As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia.** Univ. São Paulo [on line]. Abr. 2003 [citado 15 Março 2005], p. 1-31.

