

ELABORAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS

Prof. Roberto de Oliveira Roça

Departamento de Gestão e Tecnologia Agro-industrial

Fazenda Experimental Lageado, Caixa Postal, 237.

F.C.A. - UNESP - Campus de Botucatu

CEP 18.603-970 - BOTUCATU - SP

robertoroça@fca.unesp.br

PRODUTOS DEFUMADOS

1- PRESUNTO DEFUMADO TIPO "TENDER"

- Pesar um pernil de suíno sem o couro.
- Injetar a solução de cura numa proporção de 25% do peso do pernil.
- Cura: sob refrigeração (2 a 4°C) durante 4 a 6 dias.
- Desossa opcional: retirar o fêmur. Enrolar e amarrar a peça.
- Defumação: inicialmente manter calor seco por 2 horas a 50°C com chaminé aberta. Em seguida elevar a temperatura gradativamente com fumaça até que o produto alcance a temperatura interna de 70°C.
- Cozimento: pode-se optar por defumação a frio (40 - 50°C) e fazer o cozimento em forno elétrico ou a gás (200°C) até atingir a temperatura interna de 70°C, ou em forno de microondas.
- Embalagem à vácuo e armazenamento sob refrigeração.

2- LOMBO E COSTELA DEFUMADA

- Pesar.
- Imersão em salmoura de cura numa proporção de 30% do peso da peça.
- Cura: sob refrigeração (2 a 4°C) durante 2 a 4 dias.
- Defumação: inicialmente manter calor seco por 2 horas a 50°C com chaminé aberta. Em seguida elevar a temperatura gradativamente com fumaça até que o produto alcance a temperatura interna de 70°C.
- Cozimento: pode-se optar por defumação a frio (40 - 50°C) e fazer o cozimento em vapor durante uma hora para o lombo e 30 minutos para a

costela até atingir a temperatura interna de 70°C, ou em forno de microondas.

- Embalagem à vácuo e armazenamento sob refrigeração.

3- FRANGO E COELHO DEFUMADO

- Pesar.
- Imersão em salmoura de cura numa proporção de 30% do peso da peça.
- Cura: sob refrigeração (2 a 4°C) durante 2 a 4 dias.
- Defumação: inicialmente manter calor seco por 2 horas a 50°C com chaminé aberta. Em seguida elevar a temperatura gradativamente com fumaça até que o produto alcance a temperatura interna de 70°C.
- Cozimento: pode-se optar por defumação a frio (40 - 50°C) e fazer o cozimento em forno elétrico ou a gás (200°C) até atingir a temperatura interna de 70°C, ou em forno de microondas.
- Embalagem à vácuo e armazenamento sob refrigeração.

4- BARRIGA DEFUMADA (BACON)

- Cortar as peças em forma de um paralelogramo, com o couro. Pode-se fazer a opção pela porção torácica, procedendo a limpeza retirando as costelas, mantendo a musculatura intercostal. Pesar.
- Proceder a salga a seco numa proporção de 4%.
- Cura: sob refrigeração (2 a 4°C) durante 4 a 6 dias.
- Defumação: inicialmente manter calor seco por 2 horas a 45°C com chaminé aberta. Em seguida elevar a temperatura gradativamente com fumaça, até que o produto alcance a temperatura interna de 55°C.
- Proceder os cortes, embalar à vácuo e armazenar sob refrigeração.

5 - CUPIM DEFUMADO

- Limpar e pesar a peça
- Injetar a solução de cura numa proporção de 20% do peso da peça.

- Cura: sob refrigeração (2 a 4°C) durante 4 a 6 dias.
- Defumação: inicialmente manter calor seco por 2 horas a 50°C com chaminé aberta. Em seguida elevar a temperatura gradativamente com fumaça até que o produto alcance a temperatura interna de 70°C.
- Cozimento: fazer o cozimento em forno elétrico ou a gás com circulação de ar ou com proteção de papel alumínio (250°C) até atingir a temperatura interna de 85°C, ou em forno de microondas.
- Embalagem à vácuo e armazenamento sob refrigeração.

6 - LAGARTO DEFUMADO

- Limpar e pesar a peça
- Injetar a solução de cura numa proporção de 20% do peso da peça.
- Cura: sob refrigeração (2 a 4°C) durante 4 a 6 dias.
- Defumação: inicialmente manter calor seco por 2 horas a 50°C com chaminé aberta. Em seguida elevar a temperatura gradativamente com fumaça até que o produto alcance a temperatura interna de 70°C.
- Cozimento: fazer o cozimento em forno elétrico ou a gás (250°C) até atingir a temperatura interna de 80°C, ou em forno de microondas.
- Embalagem à vácuo e armazenamento sob refrigeração.

MISTURA DE CURA

I - SALMOURA

água.....	100 litros	(10 litros)
sal.....	14 Kg	(1,4 Kg)
açúcar.....	3 Kg	(300g)
polifosfatos.....	1 Kg	(100g)
nitrito de sódio.....	80 g	(8g)
isoascorbato de sódio.....	500 g	(50g)
flavorizante natural.....	500 g	(50g)

OBS: Pode ser utilizada a mistura diluída em 200 litros de água e fazer imersão a 80%.

II - CURA A SECO

sal.....	3 Kg
açúcar.....	1 Kg
nitrito de sódio.....	15 g
isoascorbato de sódio.....	50 g

OBS: Misturas de curas comerciais: usar conforme recomendação do fabricante, descrita no rótulo.

PRESUNTO COZIDO

- Pesar um pernil de suíno sem o couro e desossado.
- Injetar a mesma solução de cura para pernil defumado, numa proporção de 25% do peso do pernil.
- Cura: sob refrigeração (2 a 4°C) durante 4 a 6 dias.
- Enformagem: enformar em formas de aço inox, protegendo com um filme plástico.
- Cozimento: cozinhar em banho-maria a 85 °C. As formas de 500g devem ser cozidas por 55 minutos e as formas de 1000g por 90 minutos.
- Esfriar as formas em água corrente e depois em refrigeração por 24 horas.
- Desenformar e embalar à vácuo e armazenar sob refrigeração.

ELABORAÇÃO DE LINGÜIÇAS

1- LINGÜIÇA FRESCAL MISTA I

carne bovina..... 7 Kg

carne suína..... 3 Kg

Condimentos:

sal 240 g

açúcar..... 10 g

pimenta branca moída..... 20 g

pimenta preta em grãos... 5 g

alho..... 20 g

Picar a carne em disco de 25mm e misturar com os condimentos.

Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas finas de bovino. Conservar sob refrigeração.

2- LINGÜIÇA FRESCAL MISTA II

carne bovina..... 5 Kg

carne suína..... 5 Kg

Condimentos:

sal 240 g

açúcar..... 10 g

pimenta branca moída..... 20 g

pimenta preta em grãos... 5 g

alho..... 20 g

Picar a carne em disco de 25mm e misturar com os condimentos.

Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas finas de bovino. Conservar sob refrigeração.

3- LINGÜIÇA FRESCAL SUÍNA I

carne suína..... 8 Kg

toucinho..... 2 Kg

Condimentos:

sal	240 g
pimenta branca moída.....	5 g
pimenta preta em grãos...	5 g
alho.....	10 g

Picar a carne e o toucinho separadamente em disco de 5 - 8 mm e misturar com os condimentos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas finas de bovino. Conservar sob refrigeração.

4- LINGÜIÇA FRESCAL SUÍNA II

carne suína.....	9 Kg
toucinho.....	1 Kg

Condimentos:

sal	240 g
pimenta preta em pedaços....	47 g
alho.....	83 g

Picar a carne e o toucinho separadamente em disco de 5 - 8 mm e misturar com os condimentos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas finas de bovino. Conservar sob refrigeração.

5- LINGÜIÇA MISTA DEFUMADA I

carne bovina.....	5 Kg
carne suína.....	5 Kg

Condimentos:

sal	240 g
açúcar.....	10 g
pimenta branca moída.....	10 g
pimenta preta moída.....	25 g
alho.....	20 g

Aditivos:

nitrito de sódio (PVIII).....	1,5 g
ascorbato de sódio (AXIV)..	10,0 g

Picar a carne em disco de 10 a 15mm, misturar com os condimentos e aditivos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas de suíno. Defumar a frio por 4 a 6 horas. Conservar sob refrigeração.

6- LINGÜIÇA PORTUGUESA I

carne suína..... 10 Kg

Condimentos:

sal 240 g

açúcar..... 10 g

pimenta preta em grãos. 30 g

alho..... 20 g

urucum..... 20 g

Picar a carne em disco de 20 a 25mm e misturar com os condimentos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas de suíno. Conservar sob refrigeração.

7- LINGÜIÇA PORTUGUESA II

carne suína..... 10 Kg

Condimentos:

sal 240 g

açúcar..... 10 g

pimenta vermelha..... 15 g

alho..... 20 g

urucum..... 35 g

noz-moscada..... 5 g

páprica doce..... 30 g

Aditivos:

nitrito de sódio (PVIII)..... 1,5 g

ascorbato de sódio (AXIV)... 10,0 g

Picar a carne em disco de 20 a 25mm, misturar com os condimentos e aditivos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir

em tripas finas de bovino. Defumar por 6 a 8 horas a 65 °C. Conservar sob refrigeração.

8- LINGÜIÇA CALABRESA I

carne suína..... 9 Kg

toucinho..... 1 Kg

Condimentos:

sal 240 g

açúcar..... 10 g

pimenta vermelha..... 30 g

alho..... 20 g

erva doce..... 10 g

Aditivos:

nitrito de sódio (PVIII)..... 1,5 g

ascorbato de sódio (AXIV)..... 10,0 g

Picar a carne e o toucinho separadamente em disco de 20 a 25mm, misturar com os condimentos e aditivos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas de suíno. Defumar por 6 a 8 horas a 65 °C. Conservar sob refrigeração.

9- LINGÜIÇA CALABRESA II

carne suína..... 8 Kg

toucinho..... 2 Kg

Condimentos:

sal 240 g

açúcar..... 10 g

pimenta branca em grãos..... 20 g

alho..... 40 g

semente de pimentão..... 20 g

erva doce..... 10 g

vinho tinto..... 60 ml

Aditivos:

nitrito de sódio (PVIII)..... 1,5 g

ascorbato de sódio (AXIV)..... 10,0 g

Picar a carne e o toucinho separadamente em disco de 20 a 25mm, misturar com os condimentos e aditivos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas finas de bovino. Defumar por 6 a 8 horas a 65 °C. Conservar sob refrigeração.

10- LINGÜIÇA CALABRESA III

carne suína..... 9,5 Kg

papada ou toucinho..... 0,5 Kg

Condimentos:

sal 240 g

açúcar..... 10 g

pimenta vermelha..... 30 g

alho..... 20 g

erva doce..... 10 g

Aditivos:

nitrito de sódio (PVIII)..... 1,5 g

ascorbato de sódio (AXIV)..... 10,0 g

Picar a carne e o toucinho separadamente em disco de 20 a 25mm, misturar com os condimentos e aditivos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas finas de bovino. Defumar por 6 a 8 horas a 65 °C. Conservar sob refrigeração.

11- LINGÜIÇA TOSCANA

carne suína..... 8 Kg

toucinho..... 2 Kg

Condimentos:

sal 240 g

açúcar..... 10 g

alho..... 20 g

pimenta preta moída.... 25 g

Aditivos:

nitrito de sódio (PVIII)..... 1,5 g
ascorbato de sódio (AXIV)..... 10,0 g

Picar a carne e o toucinho separadamente em disco de 20 a 25mm, misturar com os condimentos e aditivos. Manter a massa por 24 horas em câmara fria e embutir em tripas finas de bovino. Defumar por 6 a 8 horas a 65 °C. Conservar sob refrigeração.

12- CODEGUIM

couro cozido..... 5,0 Kg
toucinho..... 1,6 Kg
coração..... 1,7 Kg
língua..... 1,7 Kg

Condimentos:

sal 340 g
alho..... 85 g
pimenta preta moída..... 35 g

Misturar os ingredientes e condimentos. Embutir em tripa de bovino ou suíno. Manter sob refrigeração por 24 horas e cozinhar em água. Conservar sob refrigeração.

13- FIGADEI

fígado..... 5,0 Kg
toucinho..... 1,7 Kg
carne de suíno..... 3,3 Kg

Condimentos:

sal 340 g
alho..... 85 g
pimenta preta moída.... 50 g

Misturar os ingredientes e condimentos. Embutir em tripa de bovino ou suíno. Manter sob refrigeração. Fritar.

PRODUTOS SALGADOS

O couro, orelhas, pés, rabo, focinho, costelinhas podem ser salgados.

- **salga úmida:** preparar uma salmoura saturada e fazer imersão dos cortes por duas horas, agitando periodicamente.
- **salga a seco:** esfregar as peças em sal grosso e colocar em uma bandeja camadas alternadas de carne com sal. A salga a seco é realizada à temperatura ambiente por duas semanas, sendo revolvidas diariamente durante a primeira semana. Para revolver, retirar todas as peças da bandeja, separar o sal úmido, lavar e secar o recipiente e dispor novamente as peças em camadas alternadas de sal.
- **embalagem:** após duas semanas, retirar o excesso de sal e embalar em sacos plásticos.

CARNE CONSERVADA EM BANHA

Utilizar toucinho proveniente da região lombar e recortes sem couro e carne.

- **corte:** cortar o toucinho em cubos de 1cm de lado.
- **aquecimento:** aquecer em tacho, para evaporar a água, não deixando a temperatura ultrapassar de 124°C. Quando cessar a ebulição o aquecimento deve ser interrompido.
- **filtração e resfriamento:** filtrar a banha através de coador de pano. Durante o resfriamento até chegar à temperatura ambiente, a banha pode ser batida para adquirir textura cremosa.
- **carne:** a carne deve ser cortada em pedaços pequenos, salgar em uma salmoura a 12% de sal durante 40 minutos e a seguir fritar na banha.
- **embalagem:** colocar a carne em um recipiente opaco, e completar com banha quente (90°C) até a boca, fechar e armazenar em local escuro e frio.

COURO TIPO “PURURUCA”

- **couro:** utilizar preferencialmente o couro da região lombar. Salgar em salmoura saturada por 2 horas.
- **cozimento:** é realizado em tacho aberto, em água com bicarbonato de sódio a 0,2% (uma colher das de sopa por 10 litros de água), até amolecer os tecidos.
- **lavagem:** o couro é lavado em água corrente.
- **corte:** cortar em pedaços de 3 x 3cm.
- **secagem:** secar em estufa a 50°C, ou fazer secagem ao sol. O couro deve ficar quebradiço.
- **embalagem:** embalar em sacos plásticos.
- **fritura:** fazer a fritura em óleo de soja quente, a 180°C, para expandir o produto.

ROÇA, R.O. *Tecnologia da carne e produtos derivados*. Botucatu: Faculdade de Ciências Agronômicas, UNESP, 2000. 202p.