Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pinto, Sofia Cristina dos Santos

Efeito de dois tipos de fumagem nas características físico-químicas de produtos cárneos

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/784

Metadata

Issue Date 2007

Abstract Com o presente trabalho teve como objectivo, mostrar as diferenças existentes entre dois tipos de fumagem, em dois produtos transformados diferentes. Nas análises físico-químicas pretendeu-se estudar o teor de cloretos, o teor de humidade, o teor de cinzas, o teor de matéria orgânica, o teor em proteína, o teor em gordura, o ABVT e o pH. Em todas as análises houve um denominador comum, que foi verificar se existiam diferenças significativas entre os lotes estudados e entre os dois tipos de fuma...

Keywords Enchido, Fumagem

Type report

Peer Reviewed No

Collections ESACB - Engenharia Zootécnica

This page was automatically generated in 2024-06-08T23:25:07Z with information provided by the Repository

https://minerva.ipcb.pt

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

EFEITO DE DOIS TIPOS DE FUMAGEM NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUTOS CÁRNEOS

Engenharia Zootécnica
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Sofia Cristina dos Santos Pinto

CASTELO BRANCO
2007

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE TABELAS

ÍNDICE DE ANEXOS

ÍNDICE GERAL

I - INTRODUÇÃO 1

II - REVISÃO BIBLIOGRÁFICA 4

1. FUMAGEM 5

III – TRABALHO EXPERIMENTAL 12

1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA 13

2. OBJECTIVOS DO TRABALHO 14

3. MATERIAL E MÉTODOS 15

3.1 MATERIAL 15

4. MÉTODOS 22

4.1. MÉTODOS ANALÍTICOS 22

4.2. PREPARAÇÃO DAS AMOSTRAS PARA ANÁLISE 22

5. DELINEAMENTO EXPERIMENTAL 25

IV APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS 26

1. OBSERVAÇÕES MACROSCÓPICAS 27

2. RESULTADOS E DISCUSSÃO DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO CHOURIÇO DE CARNE 28

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO CHOURIÇO MOURO 32

V - CONSIDERAÇÕES FINAIS.....35

BIBLIOGRAFIA

APÊNDICE 1

ANEXO I

ANEXO II

RESUMO

Com o presente trabalho teve como objectivo, mostrar as diferenças existentes entre dois tipos de fumagem, em dois produtos transformados diferentes.

Nas análises físico-químicas pretendeu-se estudar o teor de cloretos, o teor de humidade, o teor de cinzas, o teor de matéria orgânica, o teor em proteína, o teor em gordura, o ABVT e o pH. Em todas as análises houve um denominador comum, que foi verificar se existiam diferenças significativas entre os lotes estudados e entre os dois tipos de fumagem a que foram submetidas as amostras, a fumagem tradicional com fumo ou a fumagem a vapor. E por fim confrontar os resultados analíticos dos dois tipos de fumagem estudados.

As características referentes ao aspecto, ao corte e à cor são semelhantes nos 4 lotes de cada produto (chouriço de carne e chouriço mouro), tratando-se por isso de produtos uniformes. Pouca diferença é notada em produtos fumados a vapor e produtos fumados no fumeiro tradicional, apenas os produtos fumados a vapor apresenta uma cor relativamente mais clara.

Face aos resultados obtidos podemos concluir que onde existem algumas diferenças entre os dois tipos de cura, analisando os dois produtos em conjunto, são nos teores de pH, de proteína bruta e no azoto básico volátil.

Contudo, numa análise geral, comparando os dois tipos de fumagem, verifica-se que as diferenças são mínimas.

Comparando o processo dos dois tipos de fumagem, a fumagem em fumeiro tradicional acarreta mais custos que a fumagem a vapor, devido ao consumo de madeira e sendo também maior o tempo de acabamento dos produtos.