



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>

Metadados

Data de Publicação	2007
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 fuma...
Palavras Chave	Enchido, Fumagem
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Zootécnica

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-15T12:17:19Z com
informação proveniente do Repositório



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.