



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Tendinha, Ana Sofia Fernandes

## **Estabilidade de produtos cárneos transformados de tecnologia tradicional da zona do Pinhal**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1051>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1997
<b>Resumo</b>	Com o presente trabalho pretende-se avaliar a estabilidade de quatro produtos cárneos de tecnologia tradicional da Zona do Pinhal nomeadamente o chouriço de carne, a morcela, a moura e o paio. Este estudo efectuou-se em duas fábricas (A e B) localizadas nesta região produtora de uma vasta gama de produtos tradicionais derivados de carne. Os parâmetros analíticos avaliados foram os seguintes: aw, pH, humidade, cloretos, nitritos, nitratos e fósforo total. Os resultados obtidos (0.76 # aw # 0.88) ...
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-30T21:05:00Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

**ESTABILIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS  
TRANSFORMADOS DE TECNOLOGIA  
TRADICIONAL DA ZONA DO PINHAL**

Eng.<sup>a</sup> Produção Animal  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Ana Sofia Fernandes Tendinha



**CASTELO BRANCO**

1997

## ÍNDICE

APRESENTAÇÃO .....	10
I PARTE - INTRODUÇÃO .....	12
1 -CARACTERIZAÇÃO DOS PRODUTOS CÁRNEOS TRANSFORMADOS .....	12
2 -FACTORES DE ESTABILIDADE DOS PRODUTOS CÁRNEOS TRANSFORMADOS .....	16
2.1. pH. ....	17
2.2. ÁGUA .....	20
2.2.1. Humidade. ....	20
2.2.2. Actividade da Água-Aw . ....	21
2.3. TEMPERATURA .....	25
2.4. POTENCIAL REDOX .....	26
2.5. CONDIMENTOS E ADITIVOS. ....	27
2.5.1. Condimentos. ....	27
a) Sal .....	28
b) Especiarias. ....	28
2.5.2. Aditivos .....	29
a) Nitratos e Nitritos. ....	31
b) Fósforo .....	32
2.6. TECNOLOGIA. ....	33
2.6.1. Matéria Prima. ....	33
2.6.2. Cura. ....	36
a) Fermentação. ....	36
b) Desidratação .....	38
c) Fumagem .....	38
2.6.3. Embalagem. ....	40
II PARTE - TRABALHO EXPERIMENTAL .....	42
3 - MATERIAL E MÉTODOS. ....	42
3.1. DELINEAMENTO EXPERIMENTAL .....	42
3.2-APRESENTAÇÃO DOS DIAGRAMAS DE FABRICO PARA OS PRODUTOS EM ESTUDO .....	43
A. CHOURIÇO DE CARNE. ....	43
B. MORCELA .....	44
C. MOURA. ....	45
D. PAIO .....	46
3.3. MÉTODOS ANALÍTICOS. ....	47

3.3.1. Preparação da Amostra. ....	47
3.3.2. Determinações Analíticas .....	47
a) pH .....	47
b) Actividade da Água-Aw. ....	47
c) Humidade. ....	48
d) Cloretos. ....	48
e) Nitritos. ....	48
f) Nitratos. ....	48
g) Fósforo Total. ....	49
<b>4 - RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>50</b>
<b>4.1. CHOURIÇO DE CARNE. ....</b>	<b>50</b>
<b>4.2. MORCELA .....</b>	<b>54</b>
<b>4.3. MOURA. ....</b>	<b>57</b>
<b>4.4. PAIO .....</b>	<b>60</b>
<b>5 - CONCLUSÕES .....</b>	<b>64</b>
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>67</b>
<b>ANEXOS</b>	

## RESUMO

Com o presente trabalho pretende-se avaliar a estabilidade de quatro produtos cárneos de tecnologia tradicional da Zona do Pinhal nomeadamente o chouriço de carne, a morcela, a moura e o paio. Este estudo efectuou-se em duas fábricas (A e B) localizadas nesta região produtora de uma vasta gama de produtos tradicionais derivados de carne. Os parâmetros analíticos avaliados foram os seguintes:  $a_w$ , pH, humidade, cloretos, nitritos, nitratos e fósforo total. Os resultados obtidos ( $0.76 \leq a_w \leq 0.88$ ) permitem concluir que os quatro produtos se podem classificar como produtos de humidade intermédia (IMF). O valor do pH por seu lado não actua em sinergia com a  $a_w$ , pois é para a maioria das amostras sempre superior a 5,2; é de destacar os valores bastante elevados obtidos na morcela (sempre superior a 6,1). Os teores de NaCl podem ser considerados aceitáveis na sua globalidade, Relativamente aos aditivos pesquisados verifica-se que os nitratos e nitritos se encontram com valores muito inferiores aos limites máximos impostos pela legislação enquanto os valores de fósforo total se apresentam geralmente bastante elevados.