



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Salavessa, Ana Margarida Neves

Acompanhamento da tecnologia de fabrico e sistema de autocontrolo do presunto desossado

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1880>

Metadados

Data de Publicação	2002
Resumo	Este trabalho teve como principal objectivo, o acompanhamento da tecnologia de fabrico e sistema de autocontrolo do presunto desossado na empresa “A. Lourenço & Filhos, S.A.” situada em Cebolais de Cima, tendo decorrido no período compreendido entre 1 de Julho e 31 de Outubro do ano 2002. O estudo inicial consistiu no acompanhamento de todas as fases do processo de fabrico do presunto. A partir daí procedeu-se à verificação dos respectivos diagramas de fluxo “in situ”, à identificação dos pe...
Palavras Chave	Presunto, Tecnologia, Fabrico, Autocontrolo
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-01T08:39:03Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ACOMPANHAMENTO DA TECNOLOGIA DE
FABRICO E SISTEMA DE AUTOCONTROLO
DO PRESUNTO DESOSSADO**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Ana Margarida Neves Salavessa



CASTELO BRANCO
2002

AGRADECIMENTOS

INDICE	I
LISTA DE FIGURAS	IV
LISTA DE QUADROS	V
LISTA DE ANEXOS	VI
RESUMO	VII
ABSTRACT	VII

I. INTRODUÇÃO1

II. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA2

1. Caracterização e importância da carne de suíno	2
2. Importância do presunto ao longo dos tempos	4
3. Transformação do músculo em carne	5
4. Maturação	7
5. Influência da qualidade da matéria prima nas características do produto	8
6. Tecnologia de fabrico	9
6.1. Ingredientes e Aditivos	11
6.1.1. Sal (cloreto de sódio)	11
6.1.2. Nitratos e nitritos	12
6.1.3. Açúcares	13
6.1.4. Ácido ascórbico	13
6.1.5. Citrato de sódio	14
6.2. Etapas do processo de fabrico	14
6.2.1. Salga	14
6.2.2. Pós-salga	16
6.2.3. Secagem e maturação	18
6.2.4. Fumagem	19

6.2.5. Maturação ou estabilização final	21
6.3. Alterações do presunto curado	22
7. Microbiologia da carne	26
8. HACCP	30
8.1. Evolução histórica do HACCP	30
8.2. Definição e terminologia	31
8.3. Desenvolvimento do plano HACCP	32
8.3.1. Formação da equipa	32
8.3.2. Descrição do produto	32
8.3.3. Elaboração do fluxograma	33
8.3.4. Verificação “ <i>in situ</i> ” do fluxograma	33
8.4. Aplicação dos sete princípios HACCP	34
8.5. Importância da implementação do HACCP	38
III. TRABALHO EXPERIMENTAL	39
1. OBJECTIVOS E ÂMBITO DO TRABALHO	39
2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	39
2.1. Localização	39
2.2. Caracterização	39
2.3. Higiene e desenho das instalações	40
2.3.1. Componentes estruturais do estabelecimento	40
2.3.2. Controlo do meio ambiente	41
2.3.3. Câmaras	41
2.3.4. Instalações sanitárias	41
2.3.5. Instalações para limpeza e desinfeção	42
2.3.6. Programa de limpeza e desinfeção	42
2.3.7. Plano DDD	45
2.3.8. Higiene do pessoal	46
3. TECNOLOGIA DE FABRICO E METODOLOGIA DO HACCP	48
3.1. Equipa HACCP	48
3.2. Descrição do produto	48
3.3. Destino do produto	49

3.4. Transporte	50
3.5. Fluxogramas do presunto inteiro com osso e presunto desossado ...	50
3.5.1. Recepção de matéria prima carne	53
3.5.2. Recepção de matéria prima subsidiária (sal e nitrificantes) e material de embalagem	53
3.5.3. Armazenamento na câmara de congelados	53
3.5.4. Armazenamento de sal e material de embalagem	53
3.6. Processo de fabrico	54
3.6.1. Descongelação	54
3.6.2. Salga	54
3.6.3. Pós-salga	54
3.6.4. Secagem	55
3.6.5. Estufagem	55
3.6.6. Estabilização final	56
3.7. Preparação das condições de desossa	56
4. CONTROLO DE TEMPERATURAS E HUMIDADE RELATIVA	58
4.1. Câmaras do sector de salga e sala de desossa	58
4.2. Câmaras de secagem	60
5. DETECÇÃO DA QUANTIDADE DE CLORO	61
6. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	62
6.1. Teste “count-tact”®	62
6.2. Controlo microbiológico de superfícies através de zaragatoas	69
6.2.1. Contagem de microrganismos mesófilos a 30°C	69
6.2.2. Contagem de bactérias coliformes	72
6.3. Definição do quadro de gestão do plano HACCP	73
IV. CONSIDERAÇÕES FINAIS	81

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

RESUMO

Este trabalho teve como principal objectivo, o acompanhamento da tecnologia de fabrico e sistema de autocontrolo do presunto desossado na empresa “A. Lourenço & Filhos, S.A.” situada em Cebolais de Cima, tendo decorrido no período compreendido entre 1 de Julho e 31 de Outubro do ano 2002.

O estudo inicial consistiu no acompanhamento de todas as fases do processo de fabrico do presunto. A partir daí procedeu-se à verificação dos respectivos diagramas de fluxo “*in situ*”, à identificação dos perigos em cada uma das fases, à determinação dos pontos críticos de controlo e à proposta das respectivas medidas preventivas.

Adicionalmente, foi feita a verificação das temperaturas e humidade relativa nos vários sectores da empresa, a verificação da quantidade de cloro existente na água, a verificação da eficiência do processo de limpeza da empresa e o controlo microbiológico de superfícies através da utilização de placas de contacto e zaragatoas para a verificação da eficiência do processo de limpeza e desinfeção.

Palavras chave: presunto, tecnologia, fabrico, autocontrolo.