



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Neto, Carla Cristina Oliveira

**Acompanhamento e descrição do processo de
fabricao do presunto curado e análises físico-
químicas**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/262>

Metadados

Data de Publicação	2009
Resumo	No estágio curricular foi feito um acompanhamento do processo de fabrico do presunto curado na empresa “CASA QUINTELA” situada na Atalaia do Campo, tendo o mesmo decorrido no período compreendido entre 22 de Junho a 22 de Setembro do ano de 2009. No presente trabalho fez-se um estudo e acompanhamento de todas as fases do processo de fabrico do presunto curado desde que entra na fábrica (perna de suíno refrigerada) até chegar ao consumidor final. A partir daí procedeu-se à elaboração do re...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Presunto, fabrico, temperatura, humidade relativa, análise físico-química
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:48:58Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Acompanhamento e Descrição do Processo de
Fabrico do Presunto Curado e Análises
Físico-químicas**

Carla Cristina Oliveira Neto

Engenharia Biológica e Alimentar

Prof. Paulo Águas (Orientador Interno)

D.^a Maria Manuela Silva (Orientadora Externa)

Castelo Branco, Novembro de 2009

Relatório de Estágio

Acompanhamento e Descrição do Processo de Fabrico do Presunto Curado e Análises Físico-químicas

Local de Estágio

Casa Quintela – Produtora de Presuntos e Enchidos da Cova da Beira,
Unipessoal, LDA.

Orientadores

Prof. Paulo Águas (Orientador Interno)

D.^a Maria Manuela Silva (Orientadora Externa)

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor”

**Dedicado aos meus pais, o meu
irmão e ao meu namorado**

Índice

Índice de Figuras	iii
Índice de Tabelas	iv
Resumo	v
Abstract	vi
Lista de Abreviaturas	vii
1 Introdução	1
1.1 Matéria-prima.....	1
1.2 Matéria-prima subsidiada.....	3
1.3 Para a obtenção do presunto.....	3
2 Casa Quintela	4
2.1 Histórico da empresa	4
2.2 Localização	4
2.3 Caracterização da empresa.....	4
2.4 Produtos fabricados pela Casa Quintela	6
2.5 Higiene e Qualidade Controlo da empresa	6
3 Produção de Presunto	7
3.1 Recepção de Matéria-prima cárnea	7
3.2 Armazenagem.....	7
3.3 Pesagem / Mistura de Aditivos.....	8
3.4 Malaxagem.....	8
3.5 Salga	8
3.6 Lavagem / Aspiração	9
3.7 Pós-Salga.....	9
3.8 Envelhecimento / Secagem.....	10
3.9 Selecção	11
3.10 Lavagem / Escaldão.....	11
3.11 Armazenagem.....	11
3.12 Desossa / Prensagem.....	11
3.13 Estabilização.....	12
3.14 Corte / Embalagem / Acondicionamento.....	12
3.15 Tratamento de Produtos Não Conformes (Subprodutos).....	12

4	Análise Físico-químicas	14
4.1	Métodos analíticos.....	15
4.2	Preparação das amostras para análises	15
4.3	Determinação do pH.....	16
4.4	Determinação do Azoto Básico Volátil Total	16
4.5	Determinação da Proteína Total.....	17
4.6	Determinação da Gordura Total.....	18
4.7	Determinação da Humidade.....	18
4.8	Determinação do Teor de Cloretos.....	18
4.9	Determinação das Cinzas.....	19
4.10	Determinação da Actividade da Água	19
5	Resultados e discussão	21
5.1	pH	21
5.2	Azoto Básico Volátil Total	21
5.3	Proteína	22
5.4	Gordura	23
5.5	Humidade	24
5.6	Cloretos.....	25
5.7	Cinzas	25
5.8	Actividade da Água	23
6	Considerações Finais	28
	Referencias Bibliograficas	29
	Anexos I	
	Anexos II	

Índice de Figuras

Figura 1: Casa Quintela.....	6
Figura 2: Fluxograma de fabrico do presunto curado	13
Figura 3: Aparelho utilizado para efectuar a medição do pH e temperatura (HANNA Instruments HI 9024 microcomputer pH meter)	16
Figura 4: Titulação com ácido clorídrico e filtrado na célula de Conwaya para a determinação do ABVT.....	17
Figura 5: Aparelho utilizado para efectuar a determinação do teor de proteína (2300 Kjeltex Analyzer Unit)	17
Figura 6: Aparelho utilizado para efectuar a determinação do teor de gordura (Soxtec System HT 1043 Extraction Unit)	18
Figura 7: Cápsula com resíduo seco depois de ir a estufa.....	18
Figura 8: Titulação com tiocianato de potássio para a determinação dos cloretos.....	19
Figura 9: Cápsula com resíduo inorgânico depois de ir a mufla	19
Figura 10: Aparelho utilizado para efectuar a determinação do a_w (ROTRONIC HYGROSCOP DT com sonda WA-14TH)	20
Figura 11: Média aritmética do pH das carnes quando chegam à unidade fabril e das amostras levadas para o laboratório	21
Figura 12: Valores da percentagem de proteína do produto nas diferentes fases do processo de fabrico do presunto.....	23
Figura 13: Valores da percentagem de gorduras presentes no produto nas diferentes fases do processo de fabrico do presunto	24
Figura 14: Valores da percentagem de humidades presente no produto nas diferentes fases do processo de fabrico do presunto	24
Figura 15: Valores da percentagem de cloretos presentes no produto nas diferentes fases do processo de fabrico do presunto	25
Figura 16: Valores da percentagem de cinzas, em relação ao produto antes de ser submetido à análise, nas diferentes fases do processo de fabrico do presunto	26
Figura 17: Valores do a_w de diferentes sítios do presunto	26

Índice de Tabelas

Tabela 1: Constituição das instalações da Casa Quintela.....	5
Tabela2: Diversidade dos produtos fabricados pela Casa Quintela	6
Tabela 3: Dados das amostras recolhidas na fábrica.....	15
Tabela 4: Valores do ABVT presentes nas amostras de carne fresca recolhidas na fábrica.....	22

Acompanhamento e Descrição do Processo de Fabrico do Presunto Curado e Análises Físico-químicas

Carla Cristina Oliveira Neto
Engenharia Biológica e Alimentar

Resumo

No estágio curricular foi feito um acompanhamento do processo de fabrico do presunto curado na empresa “CASA QUINTELA” situada na Atalaia do Campo, tendo o mesmo decorrido no período compreendido entre 22 de Junho a 22 de Setembro do ano de 2009.

No presente trabalho fez-se um estudo e acompanhamento de todas as fases do processo de fabrico do presunto curado desde que entra na fábrica (perna de suíno refrigerada) até chegar ao consumidor final. A partir daí procedeu-se à elaboração do respectivo diagrama de fabrico (fluxograma de fabrico) com a identificação de todas as fases e as respectivas temperaturas e humidades relativas a que o produto deve estar sujeito nessa fase.

Adicionalmente, e já na Escola Superior Agrária de Castelo Branco, foram feitas análises físico-químicas (proteína total, gordura, azoto básico volátil total, determinação da humidade, resíduo seco, pH e temperatura, matéria inorgânica (cinzas), matéria orgânica, cloretos e actividade da água nas diferentes fases do processo de fabrico do presunto.

Palavras-chave: Presunto, fabrico, etapas, temperatura, humidades relativas e análises físico-químicas.

Monitoring and description of the manufacturing process of ham and physic-chemical analysis

Carla Cristina Oliveira Neto
Engenharia Biológica e Alimentar

Abstract

In the curricular traineeship I accompanied the manufacture process of the ham in the company “CASA QUINTELA” located in Atalaia do Campo, the curricular traineeship took place from the 22nd of June until the 22nd of September 2009.

In the present paper I made a description of all the phases of the manufacturing process of the ham, since the pork leg is received (refrigerated suine leg) until it is dispatched to it's final consumer, from there I made a manufacturing diagram that illustrates all the stages of the manufacturing process, in which it's mentioned the temperature and relative moister to which the product must be subjected to in each phase.

In addition, already in the “Escola Superior Agrária de Castelo Branco”, I made several physic-chemical analysis (total protein, fat, total basic volatile azoth, determination of the moister, dry residue, pH and temperature, inorganic material (aches), organic material, chlorides and water activity) of the product in the different phases of the manufacturing process.

Keywords: Ham, manufacturing steps, temperature, relative moister and physic-chemical analysis.

Lista de Abreviaturas

ABVT – Azoto básico volátil total

A_w – Actividade da água

DFD – Carnes Escuras, Firmes e Secas (Dark, Firm, Dry).

Hr – Humidade relativa

NT- Azoto total

PSE – Carnes Pálidas, Flácidas e Exsudativas (Pale, Soft, Exsudatives)

T – Temperatura