



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Valente, Almerindo Sanches

**Tipificação e produção industrial de enchido
regional (paios)**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2736>

Metadata

| | |
|----------------------|--|
| Issue Date | 1993 |
| Abstract | O objectivo do trabalho, é verificar, se é viável produzir, industrialmente, paios tradicionais, típicos de Alcains. O trabalho prático, foi efectuado no Matadouro de Alcains, na Secção de Salsicharia.... |
| Publisher | IPCB. ESA |
| Keywords | Tecnologia alimentar, Enchido, Carne |
| Type | Thesis |
| Peer Reviewed | No |
| Collections | ESACB - Produção Animal |

This page was automatically generated in 2019-10-05T21:37:17Z with
information provided by the Repository



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

TIPIFICAÇÃO E PRODUÇÃO INDUSTRIAL DE ENCHIDO REGIONAL (PAIOS)

Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Almerindo Sanches Valente



CASTELO BRANCO

1993

INDICE

Agradecimentos

Resumo

| | |
|---|----|
| 1-Introdução..... | 8 |
| 2-Antecedentes Históricos..... | 10 |
| 3-Características dos Enchidos..... | 12 |
| 3.1-Definição..... | 12 |
| 3.2-Denominação,forma e característicascomerciais..... | 13 |
| 3.3-Composição e constituição dos diferentes tipos de Enchidos,de Portugal..... | 13 |
| 3.3.1-Chouriço de carne..... | 14 |
| 3.3.2-Salpicão..... | 14 |
| 3.3.3-Paios..... | 15 |
| 3.4-Classificação dos Enchidos..... | 17 |
| 3.4.1-Quanto à composição..... | 17 |
| 3.4.2-Quanto à cura..... | 17 |
| 3.4.3-Quanto à conservação..... | 18 |
| 3.5-Características organolépticas dos Enchidos..... | 19 |
| 4-Eleição das Matérias-primas..... | 21 |
| 4.1-As carnes..... | 21 |
| 4.2-Condimentos ou temperos vegetais..... | 23 |
| 4.2.1-Precauções a adoptar na utilização dos condimentos..... | 25 |
| 4.3-Aditivos..... | 26 |
| 4.3.1-O sal..... | 26 |
| 4.3.2-Nitratos e Nitritos (Pó de Praga)..... | 30 |
| 4.3.3-Polifosfatos (Curafos)..... | 33 |
| 4.4-Excipientes..... | 35 |
| 4.5-Invólucros (tripas)..... | 36 |
| 4.5.1-Tripas Naturais..... | 37 |
| 4.5.2-Tripas Artificiais..... | 39 |
| 4.5.3-Normas para o tratamento e selecção das tripas..... | 41 |
| 4.5.4-Defeitos e Alterações das tripas,como consequência do tratamento e eleição inadequado, das tripas..... | 44 |

| | |
|--|----|
| 5 - Produção Industrial de Enchido Tradicional | 45 |
| 5.1 - Maquinaria e linha de produção de Enchidos crus | 45 |
| 5.2 - Picado da carne | 47 |
| 5.3 - Mistura dos ingredientes | 50 |
| 5.4 - Maturação (Acidificação) | 51 |
| 5.5 - Enchimento da tripa | 54 |
| 5.6 - Secagem | 58 |
| 5.7 - Fumagem | 61 |
| 5.7.1 - Tipos de fumeiros (Produção de fumo) | 61 |
| 5.7.2 - Tempos de fumagem | 66 |
| 5.7.3 - Temperaturas e Humidade de fumagem | 66 |
| 5.7.4 - Conclusão | 66 |
| 5.8 - Higiene e Limpeza dos Locais e Trabalhadores | 67 |
| 6 - Defeitos, Alterações e fraudes, dos Enchidos crus | 68 |
| 6.1 - Defeitos | 68 |
| 6.2 - Alterações | 70 |
| 6.3 - Fraudes | 75 |
| 6.3.1 - Fraudes por tecidos animais | 75 |
| 6.3.2 - Fraudes por tecidos vegetais | 76 |
| 6.3.3 - Fraudes por substâncias químicas | 77 |
| 6.3.3.1 - Anti-sépticos | 77 |
| 6.3.3.2 - Corantes | 79 |
| 6.3.3.3 - Nitratos | 80 |
| 6.3.3.4 - Água | 80 |
| 6.3.4 - Outras Fraudes | 81 |
| 6.4 - Defeitos e Alterações dos Lotes Elaborados | 81 |
| 7 - Aspectos Microbiológicos da Produção Industrial de paios Tradicionais | 84 |
| 7.1 - Introdução | 84 |
| 7.2 - Microbiologia da Carne e seus Derivados | 84 |
| 7.3 - Técnica da colheita de Amostras | 85 |
| 7.3.1 - Definição | 85 |
| 7.3.2 - Regras Gerais | 85 |
| 7.3.3 - Homogeneização | 85 |
| 7.3.4 - Precauções de Assépsia | 86 |
| 7.3.5 - Conservação e Transporte da amostra | 86 |
| 7.4 - Análise Bacteriológica | 87 |
| 7.4.1 - Contagem Total de microorganismos | 88 |
| 7.4.2 - Microorganismos Indicadores de contaminação | |

| | |
|--|-----|
| fecal | 89 |
| 7.4.2.1 - Coliformes | 89 |
| 7.4.2.2 - Escherichia Coli | 89 |
| 7.4.2.3 - Enterococcus | 90 |
| 7.4.2.4 - Salmonella | 90 |
| 7.4.2.5 - Clostridium | 91 |
| 7.5 - Influência da Actividade da Água (Aw), no desenvolvimento dos microorganismos | 92 |
| 7.6 - Resultado das análises, efectuadas aos Lotes experimentais | 97 |
| 8 - Características Fisico-químicas, dos Enchidos dos Lotes, elaborados experimentalmente | 99 |
| 9 - Provas Sensoriais | 101 |
| 9.1 - Introdução | 101 |
| 9.2 - Análise Percentual das respostas dadas ao questionário ... | 103 |
| 9.3 - Conclusões | 106 |
| 10 - Folhas de Síntese, dos diferentes Lotes | 107 |
| 11 - Viabilidade Económica dos Lotes experimentais | 114 |
| 11.1 - Folhas de Produção, dos diferentes Lotes | 115 |
| 11.2 - Conclusões | 122 |
| 12 - Perspectivas Futuras, da Produção e Comercialização, de Enchidos Tradicionais | 123 |
| 13 - Conclusões Finais | 124 |
| Anexos | 125 |
| Bibliografia | 163 |

RESUMO

O objectivo do trabalho, é verificar, se é viável produzir, industrialmente, paios tradicionais, típicos de Alcains.

O trabalho prático, foi efectuado no Matadouro de Alcains, na Secção de Salsicharia.

Foram elaborados 6 lotes experimentais, incluindo um lote industrial, onde se tentou reproduzir as receitas dos nossos antepassados.

Fez-se uma referência aos aspectos tecnológicos utilizados industrialmente, na produção de paios, aspectos estes, utilizados, também, nos lotes experimentais.

Foi possível fazerem-se provas sensoriais, a 10 provadores, afim de seleccionarem os melhores produtos, análises físico-químicas e microbiológicas. Os resultados não foram os melhores!

No entanto, pode-se concluir que não é viável produzir paios tradicionais, sem o uso de aditivos e toda uma gama de aspectos tecnológicos, não tornando portanto, os lotes, tradicionais, mas sim, "Tipo Tradicional".

O lote mais viável de ser produzido é o 5, a menores custos e com melhores características organolépticas, além do lote industrial.

O futuro dos produtos, em questão, depende da qualidade dos mesmos, pois o consumidor prefere "qualidade" acima do preço.