



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Costa, Agostinho Carlos Mota Grilo

Caracterização química de produtos cárneos transformados de tecnologia caseira na região da Guarda

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2743>

Metadados

Data de Publicação	1997
Resumo	O trabalho efectuado teve como finalidade de contribuir para a caracterização organoléptica e química de alguns enchidos de fabrico caseiro da região da Guarda. A iniciativa foi da Associação Comercial da Guarda, com vista a uma posterior certificação. Foram feitos inquéritos a todos os produtores, para se melhor saber a tecnologia de fabrico de cada um para os diferentes produtos. As análises foram efectuadas no Laboratório de Nutrição Animal da E.S.A.C.B., tendo como finalidade conhecer algu...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Produto à base de carne, Composição química
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T03:35:45Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE PRODUTOS
CÁRNEOS TRANSFORMADOS DE TECNOLOGIA
CASEIRA DA REGIÃO DA GUARDA**

Eng^a. de Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Agostinho Carlos Mota Grilo Costa



CASTELO BRANCO

1997

ÍNDICE

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE ABREVIATURAS

LISTA DE ANEXOS

LISTA DE FOTOGRAFIAS

LISTA DE QUADROS

LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
I - INTRODUÇÃO.....	1
II - REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	2
1 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA CHOURIÇA DE CARNE DA GUARDA.....	2
2 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA MORCELA DA GUARDA.....	3
3 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA FARINHEIRA DA GUARDA.....	5
4 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO BUCHO DA GUARDA.....	6
5 - MATÉRIAS PRIMAS UTILIZADAS NO FABRICO DOS ENCHIDOS REGIONAIS.....	7
5.1 - Matérias primas cárneas.....	8
5.1.1 - Carne de porco.....	8
5.1.2 - Gordura de porco.....	8

5.1.3 - Sangue de porco.....	9
6 - CONDIMENTOS UTILIZADOS	9
6.1 - Sal.....	9
6.2 - Especiarias	11
7 - PROCESSO TECNOLÓGICO	12
7.1 - Corte das matérias primas cárneas	12
7.2 - Mistura.....	13
7.3 - Enchimento/Atamento da tripa.....	14
7.4 - Cura dos produtos.....	15
7.4.1 - Escaldão.....	15
7.4.2 - Fumagem	16
7.5 - Comercialização	17
III - MATERIAL E MÉTODOS	18
1 - PROVAS MÉTRICAS E ORGANOLÉPTICAS.....	18
2 - ANÁLISES QUÍMICAS	19
2.1 - Determinação da humidade.....	20
2.2 - determinação da gordura	20
2.3 - Determinação da proteína.....	20
2.4 - Determinação do teor de cloreto de sódio.....	21

IV - APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	22
1 - PROVAS ORGANOLÉPTICAS	22
1.1 - Chouriça de carne da Guarda.....	22
1.2 - Morcela da Guarda.....	24
1.3 - Farinheira da Guarda	26
1.4 - Bucho da Guarda.....	28
2 - ANÁLISES QUÍMICAS	30
2.1 - Chouriça de carne da guarda.....	30
2.2 - Morcela da Guarda.....	31
2.3 - Farinheira da Guarda	33
2.4 - Bucho da Guarda.....	34
V - CONSIDERAÇÕES FINAIS	37

BIBLOGRAFIA

ANEXOS

RESUMO

O trabalho efectuado teve como finalidade de contrubuir para a caracterização organoléptica e química de alguns enchidos de fabrico caseiro da região da Guarda.

A iniciativa foi da Associação Comercial da Guarda, com vista a uma posterior certificação. Foram feitos inquéritos a todos os produtores, para se melhor saber a tecnologia de fabrico de cada um para os diferentes produtos.

As análises foram efectuadas no Laboratório de Nutrição Animal da E.S.A.C.B., tendo como finalidade conhecer alguns parâmetros organolépticos e químicos da chouriça, morcela, farinheira e bucho da região da Guarda, com o objectivo de se poder avaliar a sua composição, tentando obter produtos homogêneos e de qualidade.