Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Figueiredo, Nuno Duarte Nogueira

Contribuição para a caracterização físico-química dos maranhos da zona do Pinhal

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/789

Metadados

Data de Publicação 2008

Resumo O presente trabalho consistiu essencialmente em fazer a caracterização físico-química dos maranhos tradicionais. Esta caracterização foi feita em quatro salsicharias da Zona do Pinhal tendo sido analisadas amostras de maranhos crus e cozidos de cada uma delas. Para esta caracterização físico-química foram analisados os seguintes parâmetros: pH, aw, ABVT, teores de humidade, cinzas, proteína, gordura e cloretos. Nos maranhos crus os valores médios de pH, aw, ABVT, teores de humidade, cinzas, p...

Palavras Chave Composição dos alimentos

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Zootécnica

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T22:37:16Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CONTRIBUIÇÃO PARA A CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS MARANHOS DA ZONA DO PINHAL

Engenharia Zootécnica
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Nuno Duarte Nogueira Figueiredo

CASTELO BRANCO

2008

Índice

Páginas

I _ Introdução..... 1

1. A história dos maranhos..... 3

2. Processo de registo de uma Especialidade Tradicional Garantida (ETG).... 4

3. Breve caracterização da Zona do Pinhal..... 7

3.1. Caracterização geográfica e hidrográfica..... 7

3.2. Caracterização edafoclimática..... 7

3.3. Caracterização socio-económica..... 8

3.4. Evolução da exploração de pequenos ruminantes..... 9

II _ PARTE EXPERIMENTAL..... 12

1. Caracterização das salsicharias..... 12

2. Material e Métodos..... 12

2.1. Material..... 12

2.2. Análise comparativa do processo de fabrico dos maranhos nas várias salsicharias..... 13

2.3. Diagramas de fabrico dos maranhos..... 13

2.4. Métodos analíticos..... 18

2.4.1. Observações métricas e organolépticas..... 18

2.4.2. Preparação das amostras..... 18

2.4.3. Análises físico-químicas..... 18

2.5. Análise estatística..... 20

3. Apresentação e discussão dos resultados..... 21

3.1. Características métricas e organolépticas..... 21

3.2. Composição físico-química..... 22

3.3. Análise estatística dos diferentes parâmetros analisados..... 27

4. Considerações finais..... 30

Bibliografia

Anexos

Resumo

O presente trabalho consistiu essencialmente em fazer a caracterização físico-química dos maranhos tradicionais.

Esta caracterização foi feita em quatro salsicharias da Zona do Pinhal tendo sido analisadas amostras de maranhos crus e cozidos de cada uma delas.

Para esta caracterização físico-química foram analisados os seguintes parâmetros: pH, a_w, ABVT, teores de humidade, cinzas, proteína, gordura e cloretos.

Nos maranhos crus os valores médios de pH, a_w, ABVT, teores de humidade, cinzas, proteína, gordura, e cloretos foram respectivamente 5.42, 0.91, 21.66, 60.87%, 2.26%, 13.45%, 7.34% e 1.69%. Nos maranhos cozidos os valores médios foram respectivamente 5.72, 0.91, 19.59, 58.30%, 1.87%, 15.46%, 7.42% e 1.41%.

Foi feita a análise estatística dos parâmetros analisados entre as salsicharias, entre os maranhos crus e cozidos bem como a existência da interacção entre as salsicharias e os maranhos.

Não se verificou qualquer interacção para nenhum dos parâmetros estudados.

No que diz respeito aos diferentes parâmetros físico-químicos analisados o teor de humidade é diferente entre as salsicharias e diferente entre os maranhos. A a_w é igual entre as salsicharias e entre os maranhos. O pH é igual entre as salsicharias e diferente entre os maranhos. O ABVT é igual entre as salsicharias e entre os maranhos. O teor de cloretos é diferente entre as salsicharias e diferente entre os maranhos. O teor gordura é diferente entre as salsicharias e igual entre os maranhos. O teor de proteína é igual entre as salsicharias e diferente entre os maranhos. O teor de cinzas é diferente entre as salsicharias e diferente entre os maranhos.