



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA A CARACTERIZAÇÃO
DE ALGUNS ENCHIDOS TRADICIONAIS
DA REGIÃO DA GUARDA**

Eng^a de Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Henrique Fernandes Marques Janela



CASTELO BRANCO

1997

AGRADECIMENTOS

RESUMO

ABSTRACT

ÍNDICE

LISTA DE ABREVIATURAS

LISTA DE QUADROS

LISTA DE FIGURAS

LISTA DE FOTOGRAFIAS

LISTA DE ANEXOS

ÍNDICE

	Pág.
I - INTRODUÇÃO	1
II - REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	3
1 - Matéria prima	3
1.1 - Estrutura do músculo	4
1.2 - Composição química do músculo	5
1.2.1 - Água	7
1.2.2 - Lipídeos	8
1.2.3 - Proteína	10
1.3 - Contração muscular	11
1.4 - Transformação do músculo em carne	12
1.5 - Qualidade da carne	15

2 - Condimentos e aditivos.....	16
2.1. Sal.....	17
2.2 - Especiarias.....	17
2.3 - Açúcar.....	18
2.4 - Aditivos.....	19
2.4.1 - Nitratos e nitritos.....	20
2.4.2 - Legislação condicionadora.....	22
3 - Processo tecnológico.....	23
3.1 - Qualidade da matéria prima.....	24
3.2 - Cura.....	24
3.2.1 - Fermentação.....	24
3.2.2 - Desidratação.....	25
3.2.3 - Fumagem.....	26
3.3 - Embalagem.....	30
III - TRABALHO EXPERIMENTAL.....	32
1 - Objectivos.....	32
2 - MATERIAL E MÉTODOS.....	32
2.1- Material.....	32
2.2- Tecnologia dos enchidos.....	33
2.3- métodos laboratoriais.....	40
2.3.1- Material.....	40
2.3.2- Provas métricas e organolépticas.....	40
2.3.3- Preparação das amostras para análise.....	41
2.3.4- Determinações laboratoriais.....	42

IV - APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	44
1 - ANÁLISES MÉTRICAS E ORGANOLÉPTICAS	44
2 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA	49
V - CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	54

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

RESUMO

O objectivo do presente trabalho foi contribuir para a caracterização química e tecnológica de alguns enchidos regionais de fabrico artesanal da região da Guarda, nomeadamente o chouriço de bofes da Guarda, a morcela doce do Jarmelo, a farinha raiana e o paio da Guarda, sendo as amostras dos produtos recolhidas em vários produtores da região da Guarda.

As características métricas e organolépticas estudadas foram as seguintes: cor, formato, aspecto ao corte, peso, comprimento, diâmetro e atadura, verificando-se que globalmente todos os produtos estavam dentro dos limites previstos nas normas.

As análises químicas estudadas foram: a humidade, proteína, gordura e cloretos. No chouriço de bofes da Guarda os valores médios de humidade, proteína, gordura e cloretos foram respectivamente 40.70%, 23.04%, 28.30% e 3.5%. Na farinha raiana os valores obtidos foram respectivamente 54.57%, 4.87%, 16.24% e 2.32%.

Os valores obtidos nas análises feitas à morcela doce do Jarmelo foram 36.39%, 8.90%, 12.30% e 1.45% respectivamente. Quanto ao paio da Guarda os valores obtidos foram respectivamente 50.69%, 29.33%, 12.02% e 3.97%.

Devido à falta de bibliografia sobre o assunto não foi possível um maior aprofundamento. Os resultados obtidos foram apenas comparados com as Normas Portuguesas.