



“Presunto desidratado”

Ensaios experimentais para a sua produção

Alexandra Salvado da Silva Lucas

Orientadores

Professor Adjunto Edgar de Santa Rita Vaz

Engenheira Cidália Isabel Paulo Machado da Silva

Engenheiro André Nunes

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura, realizado sob a orientação científica do Professor Adjunto Edgar de Santa Rita Vaz, docente da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho, 2017

Agradecimentos

Não só na elaboração deste relatório mas também durante todo o meu percurso académico, quero agradecer especialmente aos meus pais, à minha avó e ao meu namorado pelo apoio, por nunca me terem deixado desistir mas sobretudo pelo amor incondicional. Não menos importante, e porque sozinha eu não conseguiria chegar aqui, quero agradecer:

Ao Professor Edgar de Santa Rita Vaz por toda a paciência, disponibilidade e acompanhamento durante a realização deste trabalho.

À Eng^a Cidália Isabel Paulo Machado da Silva, por ter sido incansável durante todo este tempo, por toda a simpatia, disponibilidade e por todos os conhecimentos que me transmitiu.

À Administração da A. Pires Lourenço & Filhos S.A. (D^a Dilia) pela oportunidade fantástica de poder realizar lá o meu estágio.

À Direção do CATAA em especial ao Professor Luís Pinto de Andrade por me ter dado a oportunidade de realizar a grande parte do meu estágio lá.

Ao Eng.^o André Nunes por ter sido incansável, por todos os conhecimentos que me transmitiu, pela simpatia e boa disposição a todas as horas do dia, um enorme obrigada.

Aos responsáveis pelo laboratório de Nutrição da Escola Superior Agrária de Castelo Branco por toda a atenção e ajuda.

A todos os meus amigos chegados, pela força, pelo companheirismo, pela ajuda mas sobretudo pela amizade!

Resumo

O presente relatório descreve as atividades desenvolvidas no estágio curricular do curso de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, efetuado na A. Pires Lourenço & Filhos S.A., uma empresa de transformação de carnes, situada na Zona Industrial de Castelo Branco, em parceria com o Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar (CATAA).

Neste estágio, o principal objetivo foi efetuar ensaios experimentais para a criação de um novo produto, um aperitivo de presunto fatiado desidratado. Para o efeito, foram elaborados vários ensaios, com diferentes temperaturas e com diferentes formatos de presunto, e efetuaram-se também análises químicas ao produto inicial e final (pH, aw, proteína bruta, cloretos e gordura bruta) para caracterização química, e sujeitando-se os produtos obtidos a um painel de provadores, para análise sensorial, ao longo de quinze dias, de forma a avaliar a sua preferência e a capacidade de conservação do produto sujeito a várias temperaturas e tempos de desidratação.

Os provadores manifestaram maior preferência pelo presunto desidratado a mais baixas temperaturas, tendo a temperatura mais elevada, apenas melhorado o parâmetro crocância;

A quantidade de sal, não foi um parâmetro criticado, tendo obtido uma boa valorização;

Por outro lado, o presunto desidratado, mesmo não embalado em atmosfera controlada, conservou-se muito bem em vácuo, durante os 15 dias do ensaio.

Este produto foi muito bem aceite pelo painel de provadores, e poderá ser uma boa alternativa a outros aperitivos à venda no mercado, sendo uma boa fonte de proteína de alto valor biológico.

Palavras-chave

Presunto; desidratação; análise sensorial; painel de provadores; rancificação.

Abstract

The following report describe the activities developed during the curricular internship of Human Nutrition and Food Quality, which took place in A. Pires Lourenço & Filhos S.A., a company that processes different types of meat, located in Zona Industrial of Castelo Branco, with the support of the Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar (CATAA).

The main objective of this internship was to do experimental rehearsals with the intention of creating a new product: a snack of dehydrated sliced ham. With this goal in mind, several experiments where conducted under different conditions (temperature, types of ham slices) as well as chemical analysis (pH, aw, crude protein, chlorides and crude fat) to the initial and final products. As a part of the experiments, different final products were created with the exposure to different temperatures and dehydration periods, and then submitted to the sensorial analysis of a panel of tasters throughout 15 days so as to evaluate the consumer's preference and the capacity of the different snacks to stay well preserved.

The panel showed a preference for the ham that had been dehydrated at lower temperatures, being that the increase in temperature only improved the "crunchiness" of the final product.

The saltiness of the product was not criticized, being well evaluated.

A fact to be noticed was the snack's surprising durability under non optimal conservational environment (it was not packed on a controlled environment), having only been packed under vacuum during the 15 days of testing.

After all the above mentioned analysis, it is fair to assume that this product might be a good alternative to other snacks currently available in the market, as well as a good source of protein.

Keywords

Ham; dehydration; sensorial analysis; consumer panel; rancification.

Índice geral

| | |
|---|----|
| 1. Introdução..... | 1 |
| 2. Revisão Bibliográfica..... | 2 |
| 2.1. Carne de porco – Valor nutricional | 2 |
| 2.2. Presunto – Conservação | 3 |
| 2.3. Desidratação | 4 |
| 3. Parte Prática e Experimental | 5 |
| 3.1. Material e Métodos | 5 |
| 3.1.1. As Empresas | 5 |
| 3.1.2. Formação de grupos | 7 |
| 3.1.3. Desidratação..... | 9 |
| 3.2. Análises Físico-químicas | 10 |
| 3.3. Curvas de desidratação..... | 11 |
| 3.4. Resultados e discussão | 11 |
| 3.4.1. Análise Sensorial..... | 15 |
| 3.4.2. Análises físico-químicas..... | 16 |
| 3.4.3. Análise Sensorial..... | 17 |
| 4. Considerações finais..... | 20 |
| 5. Referências bibliográficas | 21 |
| Anexos | 23 |

Índice de figuras

| | |
|---|----|
| Figura 1- Etapas de processamento de presunto (Fonte: Badalo, 2011)..... | 3 |
| Figura 2- Aspeto geral das instalações da A. Pires Lourenço & Filhos S.A. (Fonte: Abreu, 2014)..... | 5 |
| Figura 3- Lourenço Presunto com Osso (Fonte: Abreu, 2014) | 6 |
| Figura 4- Lourenço Presunto sem Osso Naco (Fonte: Abreu, 2014) | 6 |
| Figura 5- Lourenço Presunto Fatias 100g (Fonte: Abreu, 2014) | 6 |
| Figura 6- Aspeto geral das instalações do CATAA | 7 |
| Figura 7- Corte do presunto em cubos | 8 |
| Figura 8- Corte do presunto em cubos mais finos | 8 |
| Figura 9- Corte do presunto em tiras..... | 9 |
| Figura 10 - Exterior do desidratador de ar quente..... | 9 |
| Figura 11 - Interior do desidratador de ar quente..... | 10 |
| Figura 12- Curva de desidratação do presunto cortado em tiras finas e grossas..... | 11 |
| Figura 13- Curva de desidratação do presunto cortado em cubos grossos | 12 |
| Figura 14- Curva de desidratação do presunto cortado em cubos finos..... | 12 |
| Figura 15- Curva de desidratação do presunto fatiado desidratado a 62°C..... | 13 |
| Figura 16- Curva de desidratação do presunto fatiado desidratado a 50°C..... | 14 |
| Figura 17- Curva de desidratação do presunto fatiado desidratado a 45°C..... | 14 |
| Figura 18- Cabine de provas..... | 15 |
| Figura 19- Prato com as amostras para a prova sensorial | 17 |
| Figura 20- Avaliação comparativa dos parâmetros da prova sensorial | 18 |
| Figura 21- Presunto desidratado embalado a vácuo | 19 |

Lista de tabelas

| | |
|--|----|
| Tabela 1- Tabela comparativa das análises físico-químicas..... | 16 |
|--|----|

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

A.P.L – A. Pires Lourenço & Filhos S.A..

CATAA – Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco

IFS – International Foods Standats