



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ACOMPANHAMENTO DA TECNOLOGIA
DE FABRICO DO CHOURIÇÃO
- DA EXPLORAÇÃO À TRANSFORMAÇÃO -**

Engenharia de Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria do Carmo Velez Costa de Morais Sarmento

CASTELO BRANCO
1999

LISTA DE ABREVIATURAS
LISTA DE QUADROS
LISTA DE FOTOGRAFIAS
LISTA DE ANEXOS

ÍNDICE

CAPÍTULO I. INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO II. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	
1. DA EXPLORAÇÃO PECUÁRIA AO ABATE.....	3
2. MATÉRIA PRIMA.....	12
2.1. ESTRUTURA DO MÚSCULO.....	12
2.2. COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO MÚSCULO.....	13
3. ADITIVOS.....	18
- NITRATOS E NITRITOS.....	19
4. CONDIMENTOS.....	20
4.1. SAL.....	20
4.2. ESPECIARIAS.....	21
- PIMENTÃO	
- ALHO	
- NOZ MOSCADA	
- PIMENTA	
5. PROCESSO TECNOLÓGICO.....	23
5.1. QUALIDADE DA MATÉRIA PRIMA.....	23
5.2. CURA.....	25
5.2.1. FERMENTAÇÃO.....	26
5.2.2. DESIDRATAÇÃO.....	27
5.2.3. FUMAGEM.....	29
5.3. EMBALAGEM.....	31

6. MICROBIOLOGIA DA CARNE.....	32
--------------------------------	----

CAPÍTULO III. TRABALHO EXPERIMENTAL

1. OBJECTIVOS.....	35
2. MATERIAL E MÉTODOS.....	36
2.1. MATERIAL.....	36
2.2. DIAGRAMA DE FABRICO DO CHOURIÇÃO.....	36
2.3. MÉTODOS LABORATORIAIS.....	41
2.3.1. PROVAS MÉTRICAS E ORGANOLÉPTICAS.....	41
2.3.2. PREPARAÇÃO DA AMOSTRA.....	41
2.3.3. ANÁLISES QUÍMICAS.....	42
- HUMIDADE	
- GORDURA TOTAL	
- PROTEÍNA TOTAL	
2.3.4. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS.....	43
- TEORES MICROBIANOS TOTAIS	
- COLIFORMES	
- STAPHYLOCOCCUS AUREUS	
- SALMONELLA	
- BOLORES E LEVEDURAS	

CAPÍTULO IV. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

1. DETERMINAÇÕES MÉTRICAS E ORGANOLÉPTICAS.....	46
2. COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO CHOURIÇÃO.....	47
3. COMPOSIÇÃO MICROBIOLÓGICA DO CHOURIÇÃO.....	49
4.	

CAPÍTULO V. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	52
--	-----------

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

RESUMO

O objectivo do presente trabalho foi acompanhar o processo tecnológico de fabrico do chouriço e contribuir para a sua caracterização química e microbiológica, tendo as amostras sido recolhidas na Indústria de Produtos Alimentares “Viçosus”.

Acompanhou-se também o maneiio geral da exploração de proveniência dos sumos, observando com particular interesse as operações de rotina que podem vir a influenciar a qualidade da carne como produto final, como a alimentação e os aspectos ambientais, bem como o abate dos mesmos.

Efectuou-se o estudo das seguintes características métricas e organolépticas: aspecto ao corte, cor, formato, diâmetro, comprimento, peso e método de atadura.

As análises químicas efectuadas visaram a determinação da humidade, da gordura e da proteína total. Comparando os resultados obtidos com os que são recomendados para o chouriço de carne, segundo a NP-589 (1987), concluímos que os valores são aceitáveis, dado que correspondem a um teor de humidade inferior a 65%, proteína superior a 19% e o conteúdo em gordura é inferior ao dobro da Proteína Total.

De um modo geral, concluímos que não houve diferenças significativas entre as várias amostras analisadas, o que indica que se trata de produtos homogéneos.