



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Acompanhamento e Descrição do Processo
Tecnológico de Fabrico do Presunto e Segurança
Alimentar**

**Patrícia Maria Barata Dias
Engenharia Biológica e Alimentar**

**Dr.^a Isabel Tendinha (Orientador Interno)
Dr. Armindo Lourenço (Orientador Externo)**

Castelo Branco, Novembro de 2008

Relatório de Estágio:

Acompanhamento e Descrição do Processo Tecnológico de Fabrico do
Presunto e Segurança Alimentar

Local de Estágio:

SAPROPOR – Produtos Alimentares SA

Orientadores:

Dr. Armindo Lourenço (Orientador Externo)

Dra. Isabel Tendinha (Orientador Interno)

Índice

Índice de Figuras -----	III
Índice de Tabelas -----	IV
Resumo -----	V
Abstract -----	VI
Lista de Abreviaturas -----	VII
1. Introdução e Objectivos -----	1
2. Identificação da Empresa -----	2
2.1. Caracterização -----	2
2.2. Historial -----	3
3. Tecnologia do Processo de Fabrico do Presunto -----	4
3.1. Matéria-Prima -----	4
3.2. Transformação da carne em músculo -----	4
3.3. Carnes DFD e PSE -----	5
3.4. Microbiologia da carne -----	5
3.5. Matéria-Prima Subsidiária -----	6
3.6. Embalagem -----	7
4. Processos Tecnológicos de Fabrico do Presunto -----	8
4.1. Recepção e armazenagem das matérias-primas -----	8
4.2. Processo de Congelação – Salga – Dessalga -----	13
4.3. Processo de Cura -----	15
4.4. Presunto c/osso -----	17
4.5. Processo de Desossa -----	18
5. Alterações no Presunto -----	19
5.1. Crostado -----	19
5.2. Pintas Brancas e Vêu Branco -----	19

5.3. Bolores -----	20
5.4. Parasitas -----	20
5.5. Morrinha -----	20
5.6. Putrefacção Profunda -----	20
6. Qualidade e Segurança Alimentar -----	21
7. Importância da Implementação do HACCP -----	22
7.1. Pré-requisitos -----	23
7.2. Plano HACCP -----	26
8. Considerações Finais -----	33
9. Referências Bibliográficas -----	34

Índice de Figuras

Figura 1 – Fluxograma de fabrico de presunto inteiro c/osso -----	9
Figura 2 – Fluxograma de fabrico de presunto inteiro s/osso -----	11
Figura 3 – Fluxograma de fabrico do presunto cortado -----	12

Índice de Tabelas

Tabela 1 – Classificação das pernas ----- 13

Tabela 2 – Critério de apreciação ----- 24

Tabela 3 – Plano HACCP do Presunto ----- 30

Resumo

Este trabalho consiste no acompanhamento do processo de fabrico do presunto nas vertentes tecnológica, qualidade e segurança alimentar.

Após o acompanhamento de todas as fases do processamento do presunto procedeu-se á elaboração de novos fluxogramas de fabrico dos produtos produzidos pela empresa, nomeadamente: presunto inteiro com osso, presunto inteiro sem osso e presunto cortado.

Para obter um produto de qualidade, devem ser aplicadas boas práticas desde a recepção da matéria-prima até á sua comercialização.

A aplicação de sistemas de segurança alimentar, como o sistema HACCP são fundamentais para a produção de produtos seguros para o consumidor. A aplicação deste sistema permite identificar os perigos associados a cada fase do processo e determinar as possíveis medidas de controlo para a obtenção de um alimento inócuo.

Antes da aplicação de um sistema HACCP devem estar implementados os seus pré-requisitos que, regra geral, controlam os perigos associados com a envolvente ao estabelecimento. Quanto ao sistema em si, exige-se que controle os perigos relacionados directamente com o produto/processo.

Palavras-chave: Presunto, Tecnologia, Qualidade e Segurança Alimentar

Abstract

This work consists in the monitoring of the smoked ham's production process in its technological, quality and food safety views.

After the monitoring of all the smoked ham processing stages, new manufacturing flowcharts were created for the products made by the company, namely whole ham with bone, boneless whole ham and cut ham.

In order to obtain a final product with quality, best practices must be applied from the reception of the raw-material to its commercialisation.

The implementation of food safety systems, such as HACCP, is essential to the production of safe products for the final consumer. This system's implementation allows the identification of the hazards associated with each phase of the process and the determination of the possible control measures to obtain safe and innocuous food.

Before any HACCP system enforcement, its prerequisites should be implemented, for these are the ones that generally control the hazards associated with the establishment's surroundings. As for the system itself, it is required to control the hazards directly associated with the product/process.

Keywords: Smoked ham, Technology, Quality and Food Safety

Lista de Abreviaturas

CRA – Capacidade de Retenção de Água

F.I.F.O. – First In First Out

H.A.C.C.P. – Hazard Analysis and Critical Control Points

U.F.C. – Unidades Formadoras de Colónias

PCC – Ponto Crítico de Controlo

HR – Humidade Relativa

Temp. – Temperatura