



**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.