



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

**CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE PRODUTOS  
CÁRNEOS TRANSFORMADOS DE TECNOLOGIA  
CASEIRA DA REGIÃO DA GUARDA**

**Eng<sup>a</sup>. de Produção Animal**

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Agostinho Carlos Mota Grilo Costa



**CASTELO BRANCO**

**1997**

# ÍNDICE

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE ABREVIATURAS

LISTA DE ANEXOS

LISTA DE FOTOGRAFIAS

LISTA DE QUADROS

LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
I - INTRODUÇÃO.....	1
II - REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	2
1 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA CHOURIÇA DE CARNE DA GUARDA.....	2
2 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA MORCELA DA GUARDA.....	3
3 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA FARINHEIRA DA GUARDA.....	5
4 - DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO BUCHO DA GUARDA.....	6
5 - MATÉRIAS PRIMAS UTILIZADAS NO FABRICO DOS ENCHIDOS REGIONAIS.....	7
5.1 - Matérias primas cárneas.....	8
5.1.1 - Carne de porco.....	8
5.1.2 - Gordura de porco.....	8

5.1.3 - Sangue de porco.....	9
<b>6 - CONDIMENTOS UTILIZADOS .....</b>	<b>9</b>
6.1 - Sal.....	9
6.2 - Especiarias .....	11
<b>7 - PROCESSO TECNOLÓGICO .....</b>	<b>12</b>
7.1 - Corte das matérias primas cárneas .....	12
7.2 - Mistura.....	13
7.3 - Enchimento/Atamento da tripa.....	14
7.4 - Cura dos produtos.....	15
7.4.1 - Escaldão.....	15
7.4.2 - Fumagem .....	16
7.5 - Comercialização .....	17
<b>III - MATERIAL E MÉTODOS .....</b>	<b>18</b>
<b>1 - PROVAS MÉTRICAS E ORGANOLÉPTICAS.....</b>	<b>18</b>
<b>2 - ANÁLISES QUÍMICAS .....</b>	<b>19</b>
2.1 - Determinação da humidade.....	20
2.2 - determinação da gordura .....	20
2.3 - Determinação da proteína.....	20
2.4 - Determinação do teor de cloreto de sódio.....	21

<b>IV - APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS</b> .....	22
<b>1 - PROVAS ORGANOLÉPTICAS</b> .....	22
1.1 - Chouriça de carne da Guarda.....	22
1.2 - Morcela da Guarda.....	24
1.3 - Farinheira da Guarda .....	26
1.4 - Bucho da Guarda.....	28
<b>2 - ANÁLISES QUÍMICAS</b> .....	30
2.1 - Chouriça de carne da guarda.....	30
2.2 - Morcela da Guarda.....	31
2.3 - Farinheira da Guarda .....	33
2.4 - Bucho da Guarda.....	34
<b>V - CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	37

**BIBLIOGRAFIA**

**ANEXOS**

---

## RESUMO

O trabalho efectuado teve como finalidade de contrubuir para a caracterização organoléptica e química de alguns enchidos de fabrico caseiro da região da Guarda.

A iniciativa foi da Associação Comercial da Guarda, com vista a uma posterior certificação. Foram feitos inquéritos a todos os produtores, para se melhor saber a tecnologia de fabrico de cada um para os diferentes produtos.

As análises foram efectuadas no Laboratório de Nutrição Animal da E.S.A.C.B., tendo como finalidade conhecer alguns parâmetros organolépticos e químicos da chouriça, morcela, farinheira e bucho da região da Guarda, com o objectivo de se poder avaliar a sua composição, tentando obter produtos homogêneos e de qualidade.