



Instituto Politécnico de Castelo Branco  
Escola Superior Agrária

**Relatório de Estágio**

**Acompanhamento e Caracterização da  
Tecnologia de Fabrico de Enchidos numa  
Unidade de Transformação de Carnes**

**Ângela Catarina Flamino Galvão**

**Engenharia Biológica e Alimentar**

**Prof. Paulo Águas (Orientador Interno)**

**Eng. Jorge Gonçalves (Orientador Externo)**

**Castelo Branco, Fevereiro de 2011**

Título: Acompanhamento e Caracterização da Tecnologia de Fabrico de Enchidos numa  
Unidade de Transformação de Carnes

Orientador externo: Eng. Jorge Gonçalves

Orientador interno: Prof. Paulo Águas

Local de realização do trabalho: Carnes Sorraia - Unidade de Transformação de Carnes

“As doutrinas expressas neste trabalho são  
da inteira responsabilidade do seu autor”

## **Agradecimentos**

A realização deste trabalho só foi possível com o contributo de muitas pessoas que, diversas formas, me prestaram a sua ajuda. A todas elas manifesto a minha mais a minha mais profunda e sincera gratidão.

- O meu agradecimento ao Professor Paulo Águas por me aceitar como orientador e por toda a ajuda prestada na realização e revisão deste trabalho.

- À administração da Carnes Sorraia, especialmente ao Sr. Fernando Ferreira, por me ter permitido realizar o estágio nesta empresa.

- Ao Eng. Jorge Gonçalves, por ter aceitado ser meu orientador na Carnes Sorraia, pelo esclarecimento de dúvidas e companheirismo demonstrado.

- Aos meus Pais, por tudo aquilo que têm feito por mim, pelo apoio, compreensão e carinho que sempre demonstraram ao longo de toda a minha vida.

- Aos trabalhadores da Carnes Sorraia, pelo companheirismo e esclarecimento de dúvidas.

- Aos meus amigos e colegas de curso, por todos os momentos que passamos juntos, amizade e convívio ao longo destes anos de curso.

- A todos aqueles que, de forma directa ou indirecta, contribuíram para a minha formação académica.

**A todos, o meu obrigado!**

# **Acompanhamento e Caracterização da Tecnologia de Fabrico de Enchidos numa Unidade de Transformação de Carnes**

## **Resumo**

No estágio curricular foi feito um acompanhamento da tecnologia de fabrico de enchidos na empresa “Carnes Sorraia” situada em Coruche durante um período de três meses.

Os enchidos produzidos nesta empresa são o chouriço de carne, a farinheira, a morcela e a salsicha de churrasco.

No presente trabalho fez-se o acompanhamento de todas as fases do processo de fabrico dos enchidos desde a entrada das matérias-primas até à expedição do produto final. Procedeu-se também à elaboração do respectivo fluxograma de fabrico com a identificação de todas as fases e as respectivas condições de laboração.

**Palavras-chave:** Produtos carneos, chouriço de carne, farinheira, morcela, salsicha de churrasco, fluxograma de fabrico

# **Monitoring and Characterization of Manufacturing Technology Sausage in Meat Processing Unit**

## **Abstract**

In the curricular traineeship, I accompanied the manufacturing technology of sausages in the company “Carnes Sorraia”, located in Coruche, during a period of three months.

In the present work, I made an accompaniment of all the phases of the manufacturing process of the sausages since the entry of raw materials until dispatch of the final product. From there I made a manufacturing diagram that illustrates all the stages of the manufacturing process and conditions of operation.

**Keywords:** Meat products, sausage, manufacturing diagram.

## Índice

Resumo.....	v
Abstract.....	vi
Índice de Figuras.....	viii
Índice de Quadros.....	ix
Lista de Abreviaturas.....	x
1 Introdução.....	1
2 Carnes Sorraia.....	2
2.1 Caracterização da Empresa.....	2
2.2 Tipificação da Unidade Fabril e Regime de Licenciamento.....	2
3 Matérias-primas.....	3
3.1 Carnes e Sangue.....	4
3.2 Condimentos.....	4
3.3 Aditivos.....	4
3.4 Água.....	5
3.5 Tripa natural.....	5
3.6 Outros ingredientes.....	5
4 Produtos fabricados.....	6
4.1 Chouriço de Carne.....	6
4.2 Farinheira.....	7
4.3 Morcela.....	8
4.4 Salsicha de Churrasco.....	9
5 Tecnologia de fabrico dos produtos fabricados.....	10
5.1 Chouriço de Carne.....	10
5.2 Farinheira.....	15
5.3 Morcela.....	16
5.4 Salsicha de Churrasco.....	17
5.5 Gestão de Subprodutos.....	21
6 Considerações Finais.....	23
Referencias Bibliográficas.....	24
Anexos	

## Índice de Figuras

<b>Figura 1:</b> Fluxograma de fabrico do chouriço de carne.....	10
<b>Figura 2:</b> Recepção das peças de carne.....	11
<b>Figura 3:</b> Corte das peças de carne.....	12
<b>Figura 4:</b> Preparação das tripas para enchimento.....	13
<b>Figura 5:</b> Processo de fumagem do chouriço de carne.....	14
<b>Figura 6:</b> Fluxograma de fabrico da farinheira.....	15
<b>Figura 7:</b> Fluxograma de fabrico da morcela.....	16
<b>Figura 8:</b> Fluxograma de fabrico da salsicha de churrasco.....	18
<b>Figura 9:</b> Enchimento das tripas.....	19
<b>Figura 10:</b> Acondicionamento das salsichas.....	20
<b>Figura 11:</b> Pesagem, rotulagem e encartonamento das embalagens de salsicha .....	20

## Índice de Quadros

Quadro 1: Ficha técnica do chouriço de carne.....	6
Quadro 2: Ficha técnica da farinha.....	7
Quadro 3: Ficha técnica da morcela.....	8
Quadro 4: Ficha técnica da salsicha de churrasco.....	9

## Lista de Abreviaturas

**Aw** - Actividade da água

**CO<sub>2</sub>**- Dióxido de carbono

**FEFO**- First Expire First Out

**FIFO**- First In First Out

**GPP**- Gabinete do Planeamento e Políticas

**h**- hora

**HACCP**- Hazard Analysis and Critical Control Point

**N<sub>2</sub>**- Azoto

**pH**- Potencial hidrogenionico

**PVC**- Cloreto de polivinila

**T**- Temperatura