



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ESTUDO DOS ENCHIDOS DO DISTRITO DA GUARDA
COM VISTA À CRIAÇÃO DE UMA MARCA COMERCIAL**

Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente – Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Lília dos Santos Teixeira

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE QUADROS

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE ABREVIATURAS

LISTA DE ANEXOS

1 – INTRODUÇÃO.....	1
2-DEFINIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DOS ENCHIDOS DA GUARDA.....	3
2.1- Chouriça de Carne da Guarda.....	3
2.2- Morcela da Guarda.....	4
2.3- Matéria-prima utilizadas na elaboração dos enchidos.....	4
Condimentos e Aditivos.....	5
3- PROCESSO TECNOLÓGICO DOS ENCHIDOS DO DISTRITO DA GUARDA.....	7
3.1- Chouriça de carne da Guarda.....	7
3.2- Morcela da Guarda.....	9
4- DESENVOLVIMENTO DA MARCA.....	11
4.1- Conceito de Marca.....	11
4.2- Etapas legais na elaboração de uma marca comercial.....	13
4.3- Aspectos funcionais da marca.....	14
4.3.1- Imagem da marca.....	14
4.3.2- Marketing.....	15
5– ANÁLISE LABORATORIAL DOS ENCHIDOS DO DISTRITO DA GUARDA.....	19
5.1-Material.....	19
5.2- Metodologias.....	20
5.2.1- Provas Métricas e Organolépticas.....	20
5.2.2- Preparação das amostras para análise.....	20
5.2.3- Análises físico-químicas.....	21
5.3- Apresentação e Discussão dos Resultados da análise laboratorial.....	26
5.3.1- Análises Métricas e Organolépticas.....	26
5.3.2- Análises Físico-Químicas.....	29

8 – CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	49

RESUMO

A criação de uma marca comercial para a produção e comercialização dos enchidos do distrito da Guarda, pressupõe uma série de vantagens tanto para o produtor como para o consumidor, contribuindo também para a promoção da região.

O principal objectivo do presente estudo, foi contribuir para a caracterização de dois produtos tradicionais do distrito da Guarda, a Chouriça e a Morcela da Guarda, com a finalidade de criar uma marca comercial e apresentar linhas orientadoras para uma possível estratégia de marketing.

Procedeu-se à análise das características métricas e organolépticas, como o diâmetro, o comprimento, peso, cor, aspecto ao corte e consistência; e das características químicas como a humidade, matéria seca, cinzas, M.O, proteína bruta, gordura bruta, cloretos, pH e a_w .

Os resultados obtidos permitiram concluir que ambos os produtos apresentam valores de acordo com as NP em vigor.

Quanto às características métricas e organolépticas, os dois produtos mantiveram-se constantes ao longo do tempo, não apresentando diferenças entre produtores.

Nos parâmetros químicos analisados, verificou-se para a Chouriça de Carne alguma variação ao longo do tempo, quando comparadas as diferentes amostras de um produtor, assim como entre produtores. Em relação à Morcela da Guarda, verificou-se ser um produto com uma composição constante ao longo do tempo, verificando-se, no entanto alguma variação nos resultados obtidos, entre produtores, nomeadamente nos parâmetros de humidade, proteína e gordura.

Palavras-chave: Chouriça; Morcela; Guarda; Marca; Marketing.