

Processamento de Lingüiça Frescal e Defumada de Caprinos e Ovinos

Prática/Processo Agropecuário

Ronaldo Ponte Dias¹

Terezinha Fernandes Duarte²

Introdução

O Brasil, a partir da Região Nordeste, apresenta um grande potencial para desenvolver o agronegócio de processamento de carnes caprina e ovina. Tendo como base os dados populacionais dos rebanhos, o País apresenta vocação natural para o desenvolvimento dessa atividade, possuindo em torno de 30 milhões de cabeças de caprinos e ovinos.

Com a instalação de abatedouros-frigoríficos com linhas de abate específicas para caprinos e ovinos, de acordo com a legislação sanitária vigente, iniciou-se a oferta de alimentos seguros aos açougues, supermercados e restaurantes especializados. Da produção de insumos até a prateleira, o alvo a ser destacado é o consumidor final, atendendo as suas exigências de qualidade, apresentação, constância e praticidade dos produtos disponíveis e preço acessível.

O processamento de produtos cárneos derivados, a partir de carnes de animais de descarte, constitui-se numa alternativa econômica e socialmente positiva às

populações empreendedoras, seja de grande, média ou pequena dimensão empresarial; com a garantia de agregação de valor aos produtos muito bem aceitos pelos consumidores em todo o mundo.

A Embrapa Caprinos tem desenvolvido trabalhos de pesquisa com o objetivo de gerar oportunidades agroindustriais na área de tecnologia de carnes de caprinos e ovinos, capazes de interferir na cadeia produtiva da caprinocultura e da ovinocultura, que vão desde as Boas Práticas de Fabricação (BPF) na obtenção de carcaças e de cortes comerciais, como no processamento de lingüiças frescal e defumada, de hambúrguer, de cortes defumados e de mortadela. Neste caso apresentamos dois produtos processados: a lingüiça frescal e a defumada com baixo teor de gordura.

Derivados Cárneos

A elaboração de processados a partir de carnes de animais idosos com características específicas, incorpora aos produtos atributos sensoriais apreciados

¹ Med. Vet., M. Sc., Pesquisador da Embrapa Caprinos, Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras, Km 04, CEP - 62010-970, C. Postal 145, Sobral/CE.
E-mail: ronaldo@cnpq.embrapa.br.

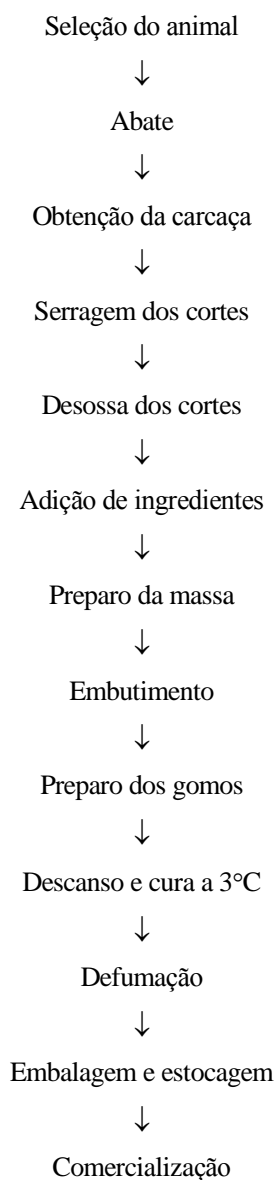
² Química Industrial, M. Sc. E-mail: terezinha_duarte@hotmail.com

pelo consumidor e garante mais estabilidade do que a carne fresca e com maior vida útil.

Lingüiças frescal e defumada

A lingüiça é um produto cárneo obtido a partir das aparas dos cortes comerciais de carcaças. As formulações estabelecidas garantem a saborização geral e a economicidade dos produtos, aspectos importantes para a aceitação dos consumidores. Deste modo a Embrapa Caprinos apresenta os passos operacionais para o processamento industrial de lingüiças frescal e defumada à base de carnes caprina ou ovina de descarte, sem adição de gordura.

Fluxograma do Processamento de Lingüiças



Passo a passo para a elaboração industrial da lingüiça

1. Previamente ao abate, os animais devem ser submetidos a jejum alimentar e a dieta hídrica por um período de 24 horas. Os animais deverão ser abatidos em abatedouro com Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, utilizando-se a técnica de atordoamento/insensibilização por concussão cerebral ou eletronarcose, seguida de sangria, de esfolagem e de evisceração. Em seguida, as carcaças serão acondicionadas em sacos de polietileno e resfriadas em câmara frigorífica a 2° C por 24 horas, para que ocorra o fenômeno físico-químico do rigor mortis muscular.
2. Após esse período, retirar a carcaça resfriada da câmara frigorífica e serrá-la em porções menores para facilitar a operação de desossa.
3. Fazer a desossa integral das carcaças, seguida da retirada do excesso dos tecidos conectivo e gordura de superfície. As carnes serão cortadas manualmente, com auxílio de facas de aço inoxidável, em forma de cubos de tamanhos irregulares.
4. Os cubos de carne serão cominuídos em moinho industrial, utilizando-se disco de 8mm e transportados até o misturador;
5. Colocar as porções de cada ingrediente da formulação em bandeja, misturar manualmente, de forma homogênea.
6. Misturar à carne moída os ingredientes e a água gelada, procedendo-se ao preparo da massa cárnea até a obtenção de um conteúdo homogêneo, por um período de mistura de 5 minutos ininterruptos.
7. O embutimento da massa cárnea será feita em tripa natural de suíno calibre 30/32 em embutideira de pistão, seguido de amarração dos gomos em tamanhos de 15cm, pesando 80 g cada.
8. O descanso e a cura dos produtos deverão ser feitos em câmara fria a 3°C ± 2°C, por um período de 18 horas.
9. Para a produção da lingüiça defumada, retirar o produto da câmara fria e colocá-la no defumador por um período de quatro horas, numa temperatura de 70°C.

10. Após finalizados os processos industriais de produção, embalar as lingüiças a vácuo ou em embaladora manual, em sacos/caixas apropriados e estocar em câmara de congelamento sob temperatura de -25°C , por um período máximo de 90 dias.

11. Proceder a comercialização dos produtos a partir de 24 horas da elaboração, finalizando-se o processo do empreendimento.

Para o melhor aproveitamento da matéria-prima cárnea todos os cuidados devem ser considerados, desde a seleção dos animais a serem abatidos, a obtenção das carcaças, a qualidade dos ingredientes de cura e de condimentação, aos processos tecnológicos de higiene, de produção, de embalagem e de estocagem. Dessa forma, a cadeia produtiva da caprinocultura e da ovinocultura brasileira poderá contribuir satisfatoriamente com a oferta de alimentos seguros à população.

Formulação para elaboração de lingüiças de carne caprina e ovina sem adição de gordura suína

Componente	%
Carne caprina ou ovina	80,38
Água	15,0
Sal comum, refinado	1,0
Pimenta do reino, em pó	0,05
Antioxidante	0,12
Agente de cura	0,2
Emulsificante	1,0
Alho em pó	0,25
Noz mozcada	1 sem/20kg carne
Total	100

Comunicado Técnico, 78

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Caprinos
Endereço: Fazenda Três Lagoas. Estrada Sobral/
Groaíras, Km 04, CEP - 62010-970, C. Postal 145,
Sobral/CE.
Fone: (0xx88) 3677-7000
Fax: (0xx88) 3677-7055
Home Page: www.cnpc.embrapa.br
SAC: www.cnpc.embrapa.br/sac.htm

1ª edição on line (Nov./2007).

Comitê de publicações

Presidente: *Diônes Oliveira Santos*
Secretária-Executiva: *Luciana Cristine Vasques Villela.*
Membros: *Alexandre César Silva Marinho, Carlos José Mendes Vasconcelos, Espedito Cezário Martins, Marcelo Renato Alves Araújo, Tânia Maria Chaves Campêlo e Verônia Maria Vasconcelos Freire.*

Expediente

Supervisão editorial: *Alexandre César Silva Marinho*
Revisão de texto: *Carlos José Mendes Vasconcelos.*
Normalização Bibliográfica: *Tânia Maria Chaves Campêlo.*
Editoração eletrônica: *Alexandre César Silva Marinho.*