



## **Elaboração de produtos cárneos industrializados (linguiça tipo Calabresa e presunto cozido) para consumo institucional**

Sabrina Monalisa Bortolotto, Eduardo Huber, Vanessa Biasi

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

**Área:** Alimentos e afins

**E-mail para contato:** [eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br](mailto:eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br)

A carne é um alimento versátil, pois permite ser matéria-prima no desenvolvimento de diversos produtos de origem animal. Itens que facilitem o preparo, que proporcionem diferentes percepções sensoriais e que tenham segurança alimentar são os principais interesses dos consumidores atuais. Tais atributos também são exigidos para os chamados produtos para mercado institucional, ou seja, que atendam a um grande volume de consumo, como hotéis, restaurantes e organizações que sirvam refeições. O objetivo deste trabalho foi desenvolver dois produtos cárneos para diversificar as opções de itens e contribuir na elaboração do cardápio do refeitório do IFC – Câmpus Concórdia. Foi proposta uma formulação de uma linguiça tipo Calabresa e outra de um presunto cozido. As matérias-primas utilizadas para a linguiça foram: paleta suína, toucinho, água, sal, conservantes nitrato e nitrito de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e condimento para linguiça Calabresa. A carne suína, previamente moída em disco 8 mm, foi adicionada com os demais ingredientes em um misturador para obtenção da massa cárnea. Em seguida fez-se o embutimento em tripa natural de suíno, seguindo para a defumação e cozimento por circulação de ar. As peças foram embaladas a vácuo e mantidas sob refrigeração. O presunto cozido utilizou na formulação pernil suíno, água, sal, conservantes nitrato e nitrito de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, polvilho doce, açúcar e condimento Califórnia. A carne picada em pequenos pedaços foi misturada com uma salmoura elaborada com os demais ingredientes em um tumbler, até a completa absorção do líquido. A massa foi resfriada por 24 horas para a realização da cura do produto. Em seguida fez-se o embutimento em envoltórios de polietileno e as peças foram submetidas a um cozimento em tanque com água quente até obterem 73 graus Celsius no centro. As mesmas foram resfriadas e acondicionadas em refrigerador comercial. Os produtos foram encaminhados para o refeitório da instituição, onde foram avaliados pela equipe local. Ambos tiveram excelente aceitação sensorial, podendo se adequar facilmente aos cardápios elaborados para café da manhã, almoço, lanche e janta. Através deste trabalho foi possível propor o uso cortes cárneos, até então consumidos sem industrialização, na elaboração de produtos mais saudáveis (baixo teor de gordura e sal adicionados) quando comparados com itens comerciais.

**Palavras-chave:** Carne. Restaurante. Desenvolvimento.