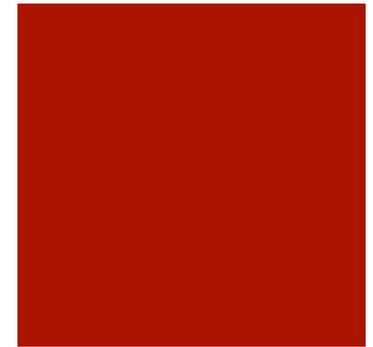


Salchicharia

Tecnologia de Alimentos – FBT534/ 2015



- Confrontado com o problema da conservação da carne, o Homem desenvolveu processos como a **salga** e a **defumação** deste tipo de alimento.
- Para facilitar a aplicação daqueles processos, picou a carne e utilizou os intestinos de animais para a acondicionar. Apareceram assim os **embutidos**, os mais antigos alimentos conservados de que há conhecimento.

Definição

- Produtos cárneos picados, cominuídos ou migados em variados graus. **Podem ser curados ou não, embutidos ou não;**
- Quando embutidos, utiliza-se **envoltórios** naturais ou artificiais.



CMS



- **Carne Mecanicamente Separada** (CMS) é a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos, carcaças ou partes de carcaças de animais de açougue (**Aves, Bovinos e Suínos**), destinada à elaboração de produtos cárneos específicos e que tenham sido aprovados para consumo humano pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), não sendo permitida a utilização de cabeças, pés e patas.
- Trata-se de um **Produto Resfriado ou Congelado**. O produto será designado de Carne Mecanicamente Separada (CMS), seguido do nome da espécie animal que o caracterize. (BRASIL,2000).

Invólucros

- As tripas utilizadas podem ser **naturais** de carneiro, porco ou vaca, **frescas**, **salgadas** ou **secas** e **artificiais comestíveis**. Estas vão servir de **invólucro à massa**, definindo o formato e constituindo assim a parte exterior do enchido.



Produtos de Salcicharia

- **massa crua e frescais**: lingüiça de suíno, lingüiça de frango, lingüiça mista;
- **massa crua e semi-crua com dessecação branda** (perda < 20%): paio, salaminho, lingüiça calabresa;
- **massa crua ou semi-crua dessecados** (perda de 20 a 40%): salame tipo Milano, salame tipo Italiano, lingüiça tipo toscana;
- **massa cozida a seco** (estufas): salsichas, mortadelas;
- **massa escaldada** (imersão em água quente): patês, fiambre.



Produtos de Salcicharia

Linguiça

- Produto **cárneo industrializado**, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, **embutido em envoltório** natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.
- Denominação variável segundo tecnologia de fabricação (produto fresco, produto seco, curado e/ou maturado, produto cozido).



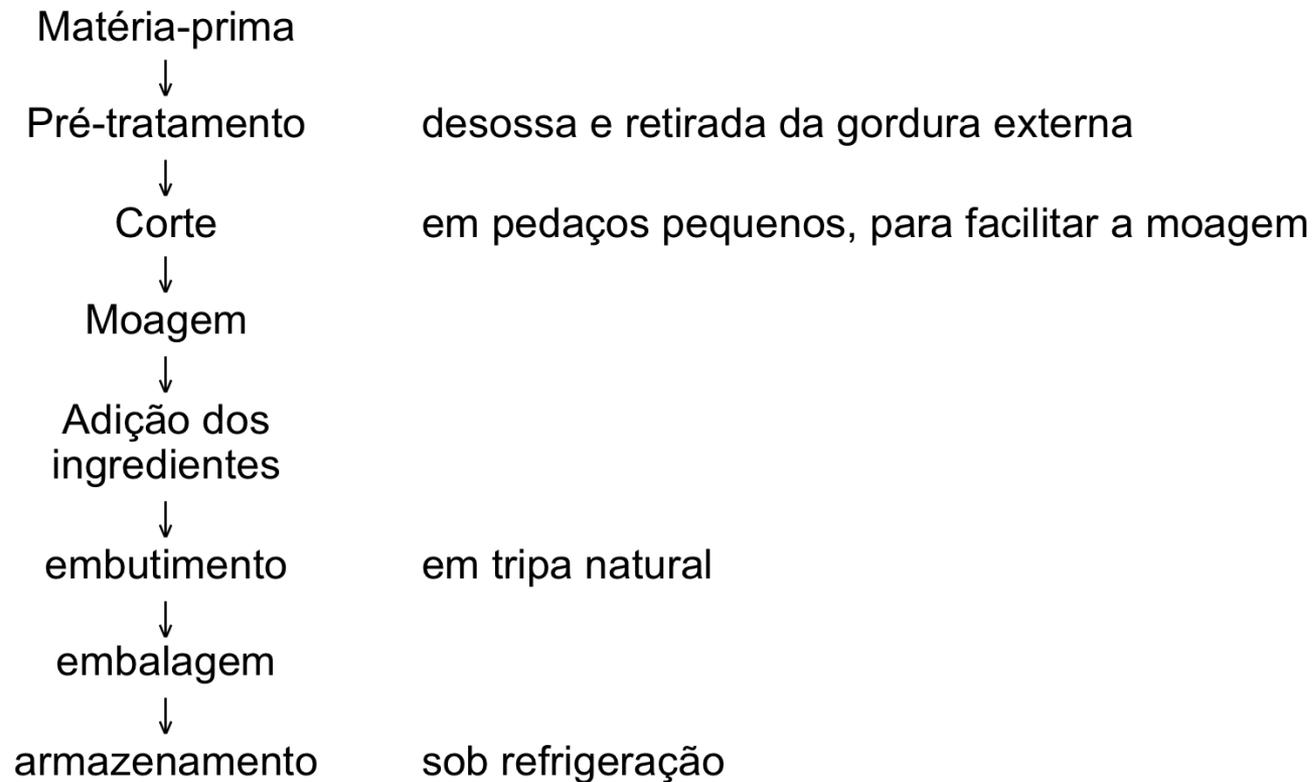
Produtos de Salcicharia

Salame

- Produto cárneo industrializado obtido de **carne suína ou suína e bovina**, adicionado de toucinho, ingredientes, **embutido em envoltórios** naturais e/ou artificiais, curado, **fermentado**, maturado, defumado ou não e dessecado.



Fluxograma de Produção de Linguiça e Salame



Produtos de Salcicharia

Salcicha

- Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da **emulsão de carne** de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, **embutido em envoltório** natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e **submetido a um processo térmico** adequado.
- As salsichas poderão ter como processo alternativo: o tingimento, depelação, defumação e a utilização de recheios e molhos.
- Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras.



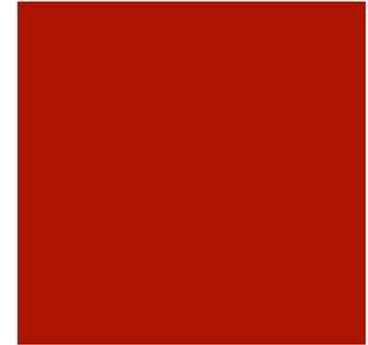
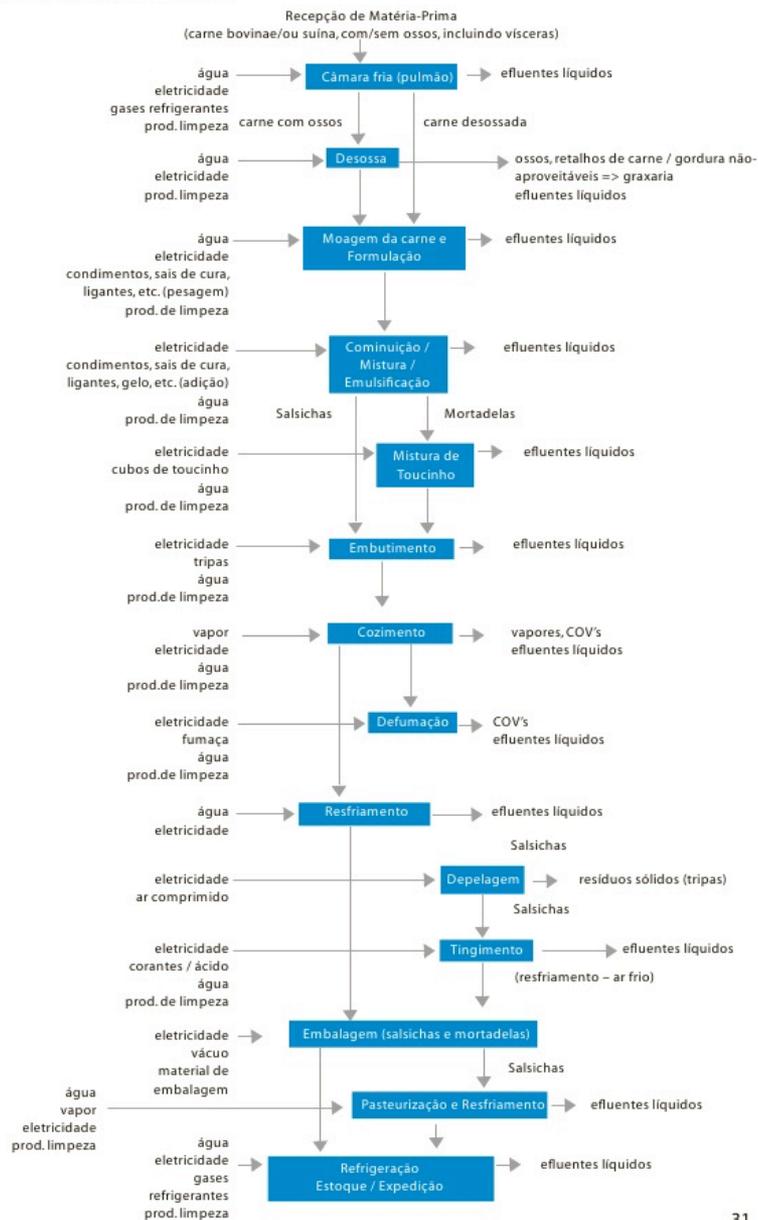
Produtos de Salcicharia

Mortadela

- Produto cárneo industrializado, obtido de **emulsão das carnes** de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, **embutido em envoltório** natural ou artificial, em diferentes formas e submetido ao **tratamento térmico** adequado. Trata-se de um produto cozido.



2.1.2 Salsicha e Mortadela



Fonte: Guia Técnico Frigorífico.
<http://pt.slideshare.net/Samiravet/guia-tecnico-frigorificos>