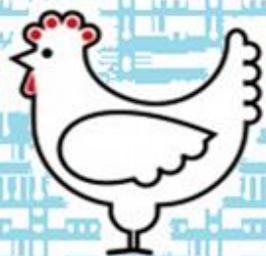


Universidade de São Paulo
Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto
Curso de Nutrição e Metabolismo
Disciplina – Técnica Dietética



AVES

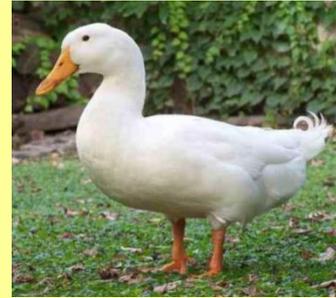
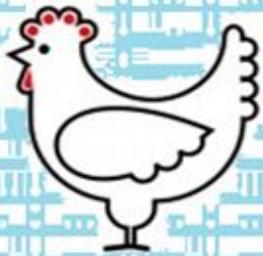
Novembro 2017

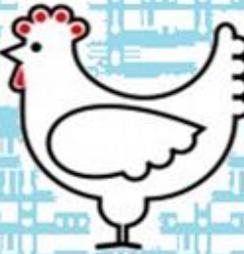


SUMÁRIO

- TIPOS MAIS COMUNS;
- COMPOSIÇÃO;
- ABATE;
- RIGOR MORTIS;
- MATURAÇÃO DAS AVES;
- TIPOS DE CORTES;
- CONSERVAÇÃO;
- PRÉ – PREPARO;
- PREPARO;
- SABOR / AROMA;
- CURIOSIDADES;
- TAREFA.

TÍPOS MAIS COMUNS





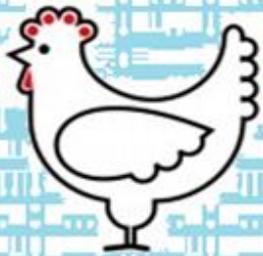
COMPOSIÇÃO

- Semelhante as outras carnes;
- Menos tecido conjuntivo;
- Menos gordura (cortes sem pele);
- De mais fácil digestão.



ABATE

- Destroncamento do pescoço;
- Degola;
- Depenagem imediata após morte (evitar água quente);



Obs: o sangue pode ser aproveitado para o preparo do molho pardo.



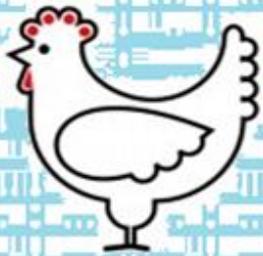


ABATE

Abate de aves:

Depende da idade e peso do animal;

De 28 a 42 dias em média;



RIGOR MORTIS

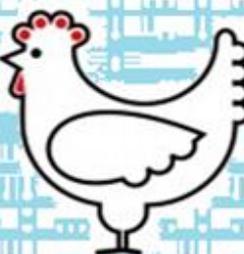


- Morte;
- Interrupção da circulação sanguínea;
- ↓ Aporte de O₂;
- Glicólise anaeróbica para obtenção de energia;
- Glicogênio em ácido láctico (ao invés de CO₂ e H₂O para ATP);
- ↓ do pH;
- Actomiosina;
- Rigor mortis.



MATURACÃO DAS AVES

- De 4 horas (galinhas) a 12 horas (perus) pós morte.



TÍPOS DE CORTES



Frango Inteiro



Frango Inteiro sem
Miúdos



Frango Inteiro com
Miúdos

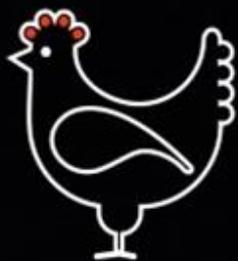
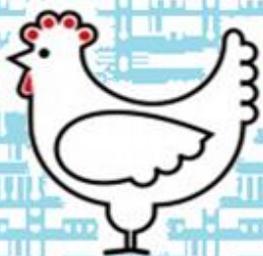


Frango Inteiro em 9
Pedacos



Frango Inteiro
Desossado

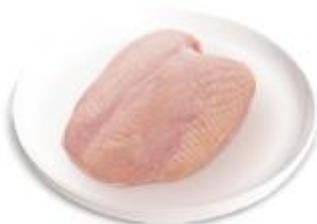
TIPOS DE CORTES



Cortes com osso



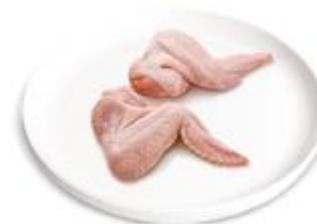
Meio Frango



Peito de frango com osso e pele



Meio peito com osso e coxinha da asa



Asa inteira



Coxinha da asa



Meio da asa

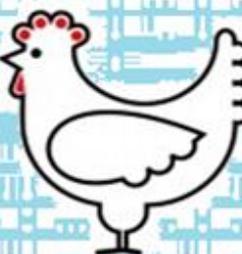


Meio da asa cortada ao meio



Ponta da asa

TÍPOS DE CORTES



Tulipa



Meio e ponta da asa



Coxa e Sobrecoxa com
porção dorsal



Coxa e Sobrecoxa com
osso e pele



Coxa e Sobrecoxa



Sobrecoxa com osso e
pele



Coxa com osso e pele

TIPOS DE CORTES



Cortes Desossados



Peito com pele



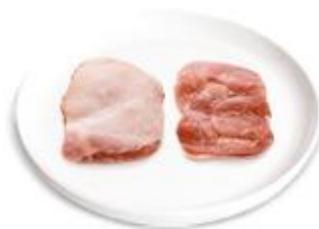
Peito desossado sem pele



Meio peito sem pele



Filezinho



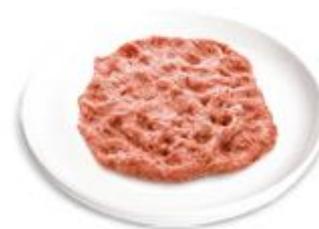
Sobrecoxa com pele



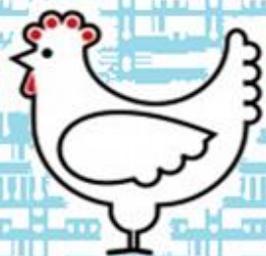
Coxa e Sobrecoxa com pele



Coxa e Sobrecoxa com pele cortadas



Carne mecanicamente separada (CMS)



TIPOS DE CORTES



Miúdos



Coração



Moela



Figado



Pé



Pé sem canela (pata)



Pele



Cartilagem do peito



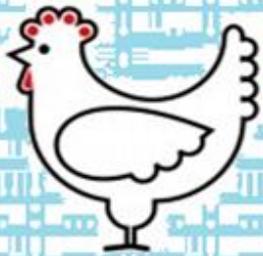
Cartilagem do joelho



Pescoço sem pele



TÍPOS DE CORTES



Carne Mecanicamente Processada



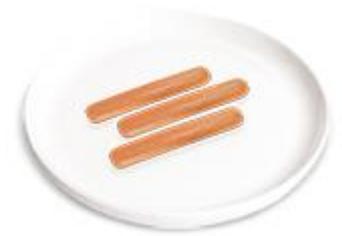
Nuggets



Hambúrguer

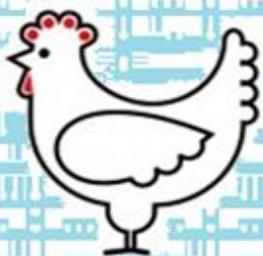


Linguiça



Salsicha

CONSERVAÇÃO



I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

(CVS 5 de abril de 2013)

CONSERVAÇÃO

II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

(CVS 5 de abril de 2013)

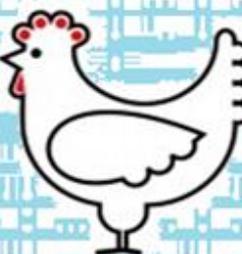
CONSERVAÇÃO



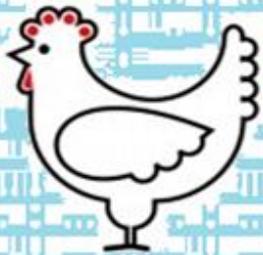
4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

(RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004)

PRÉ - PREPARO



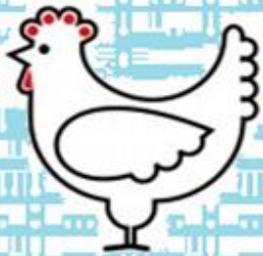
- Lavar, cortar, temperar;
- Temperar na véspera com vinha d'alho;
- Manter sob refrigeração.



PREPARO

- Cozidas;
- Assadas;
- Fritas;
- Ensopadas;
- Grelhadas;
- Recheios de massas.

SABOR / AROMA



- Glutamina;
- Compostos de carbonila;
- Compostos de sulfetos.

CURIOSIDADES

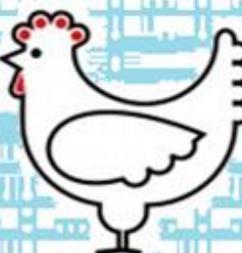


O que é chester?



Qual a diferença entre chester e fiesta?

Existe ovo de chester?



Qual a diferença entre o chester e um frango comum?

Substituto mais barato do peru?





TAREFA

Quais cortes de aves deverão ser adquiridos para as seguintes preparações, justifique.



Preparação	Corte (peito, coxa, etc)	Justificativa
Frito		
Grelhado		
Assado		
Estrogonofe		
À milanesa		
Ensopado		
Refogado		
Caldos e sopas		
À passarinho		
Bobó		



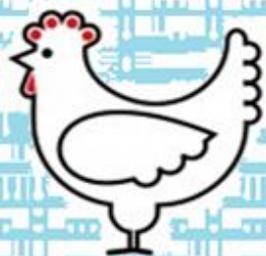
REFERÊNCIAS

Dietética aplicada na produção de refeições / coordenação Camila Cremonezi Japur e Marta Neves Campanelli Marçal Vieira. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
(Nutrição e Metabolismo)



Nutrição e Técnica Dietética – Philippi, Sônia Tucunduva – Barueri, SP, Manole, 2003.

Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos. ORNELLAS, L.H. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.



Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. TEIXEIRA, S. [et.al], São Paulo: Atheneu 2003/2004.

Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. [et.al], Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2005 - disponível para consulta na Biblioteca Central da Universidade de São Paulo Campus Ribeirão Preto.

CVS 5 de 2013.

RDC 216.

<http://abpa-br.com.br/setores/avicultura/cortes>

