

## **PROCESSAMENTO DA CARNE SUÍNA**

Miryelle Freire Sarcinelli<sup>1</sup> (e-mail: miryelle@hotmail.com.)

Katiani Silva Venturini<sup>1</sup> (e-mail: katiani\_sv@hotmail.com.)

Luís César da Silva<sup>2</sup> (website: www.agais.com)

### **1. INTRODUÇÃO**

A proteína animal mais consumida no mundo é a carne suína. Isso ocorre devido à facilidade das transformações da carne em diversos derivados. No mercado consumidor a qualidade da carne suína tem considerável importância em todos segmentos da indústria especializada, enganando-se quem pensa que o consumidor como aquilo que o mercado oferece, pois na realidade é o consumidor que determina o que o mercado deverá produzir. E este tem buscado cada vez mais por praticidade, procurando alimentos congelados, devido a desconfiança a qualidade da carne fresca. Portanto o mercado está sendo obrigado adaptar-se as exigências do consumidor fornecendo produtos de maior qualidade, maior valor agregado, sendo estes mais práticos, seguros, saudáveis e principalmente de rápido preparo.

A carne suína de boa qualidade deve apresentar características sensoriais (aparência, cor, sabor, textura e suculência), conteúdo de nutrientes (proteína, pigmento e gordura intramuscular, principalmente), aspectos higiênicos e sanitários e a capacidade da carne em reter fluído durante a manipulação e processamento. Se algumas dessas características estiverem alteradas, a qualidade estará comprometida, resultando em perdas econômicas para a indústria da carne e que são repassados para o consumidor.

Por isso para garantir a satisfação do consumidor, é necessário que o frigorífico utilize técnicas adequadas de manejo pré-abate, insensibilização e resfriamento das carcaças, buscando a qualidade final da carne. E ainda deve investir em tecnologia para classificar a carne na linha de abate, a fim de direcioná-la para consumo fresco ou para processamento, garantindo, assim, um produto de melhor qualidade para o consumidor.

### **2. PROCESSAMENTO**

O processamento da carne suína deve ser feito em ambiente climatizado (10-15°C), iniciando-se pela desossa e separando os cortes (figura 01) para fins específicos, tais como:

---

<sup>1</sup> Bolsista do Programa Institucional de Extensão

<sup>2</sup> Professor do Centro de Ciências Agrárias da UFES

perna, pernil, filezinho, paleta, ombro, pescoço sobrepaleta ou nuca, barriga e costela. Ainda encontramos nos suínos as seguintes partes: toucinho, banha, miudezas (pés, orelhas, focinhos, rabos, etc), cabeça, papada.

A seguir encontra-se descrito os principais cortes e com que finalidade ele pode ser usado.

- ⇒ Barrigada: separada para produção de bacon;
- ⇒ Paleta: um pouco dura, mas saborosa. Usada para assados e churrascos;
- ⇒ Toucinho gordo: utilizado na formulação de paio, hambúrguer e lingüiça;
- ⇒ Pernil: uma das melhores partes, sendo excelente para assados e a maior parte destina-se a fabricação de presuntos e o que sobra para espetinhos e lingüiças,
- ⇒ Lombo: utilizado no preparo do bacon canadense ou ainda como lombo defumando é uma carne nobre e saborosa.
- ⇒ Lombinho: destinado a produção de lingüiça;
- ⇒ Perna dianteira: com ou sem osso, pode ser usada em assados ou cozidas;
- ⇒ Costela: é defumada e vendida separadamente ou ainda no kit feijoada;
- ⇒ Orelhas, pés e rabos: vendidos no kit feijoada;
- ⇒ Retalhos suínos: estes são aproveitados na produção de lingüiça e miudezas e podem ser vendidos separadamente.

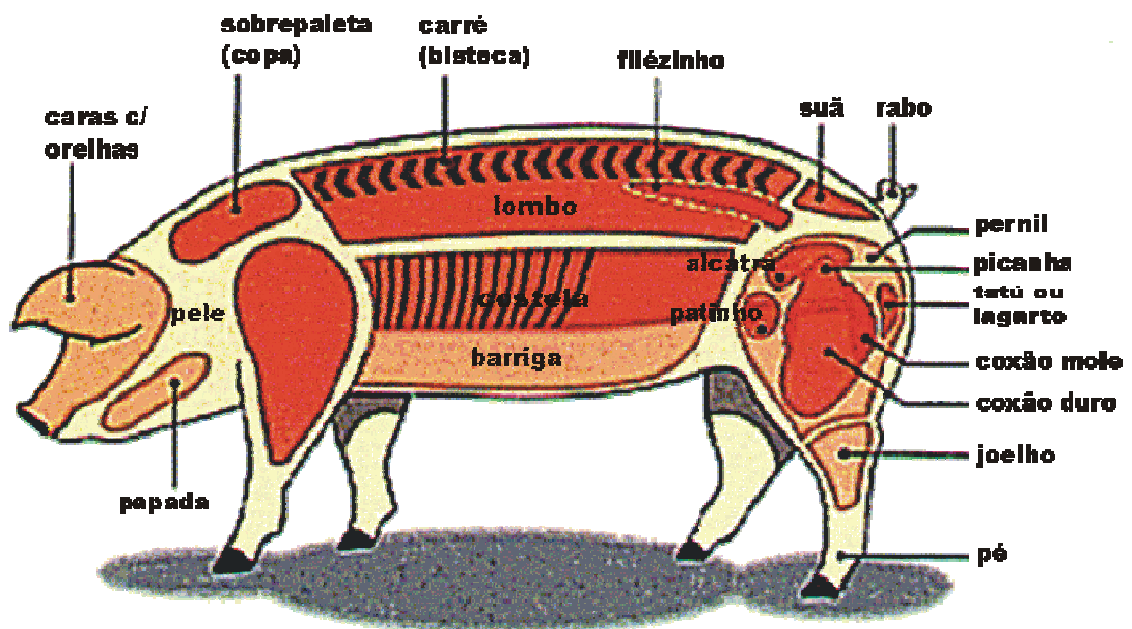


Figura 01 – Cortes da carne suína. (Crédito: [http://www.nentes.com.br/mapa\\_suino.gif](http://www.nentes.com.br/mapa_suino.gif))

### **3. HIGIENE OPERACIONAL**

A segurança alimentar é um item extremamente importante dentro da produção de alimentos. Ela busca a produção de alimentos idôneos para a saúde pública, visando o consumo humano. Os resíduos do processamento da carne são as principais fontes de nutrientes para o desenvolvimento de bactérias, sendo necessário a higienização local para evitar as contaminações.

Primeiramente deve remover-se as sujidades visíveis que ficam aderidas a superfície dos utensílios após a desossa e depois é necessário fazer a remoção de sujidades não visíveis, buscando a eliminação dos microrganismos. A higienização deve acontecer antes e depois de todos os processos produtivos.

A higienização depende da realização das regras de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), sendo necessário o conhecimento de algumas características intrínsecas do processo produtivo tais como: a natureza da sujidade, a qual na indústria da carne é formada basicamente por componentes protéico e lipídico. É importante também avaliar a constituição das superfícies onde se trabalha, evitando assim que agentes de limpeza e sanitização agridam este tipo de material.

É importante que todas as regras sejam cumpridas, observando que sanitizantes estão sendo utilizados e não esquecendo da higienização dos funcionários, pois ela é imprescindível no processamento de carne suína.

### **4. PRODUÇÃO DE BACON**

A parte magra da barrigada, que contém tecido muscular é separada para produzir bacon, no qual são adicionados sais de cura e depois, é levada para a câmara de cura onde fica até a uniformização dos sais. Em seguida, para remover o excesso de sal as peças são enxaguadas e levadas ao defumador, onde desenvolve cor e sabor típicos do bacon. Logo após são aspergidas com agente antifúngico sendo expedidas para comercialização.

### **5. PRODUÇÃO DE PRESUNTO**

Utiliza-se carne de pernil resfriado de suíno, limpo de excesso de gorduras, glândulas e nervos. Depois é injetada a solução contendo temperos e salmoura. Em seguida são massageados por tempo suficiente para extração superficial de proteínas miofibrilares. Os pernis serão colocados em tanque de aço-inoxidável com salmoura de cobertura

contendo 100 litros de água e 20 Kg de sal, por um período de 48 horas, em câmaras de resfriamento (câmara de cura) com temperatura entre 3°C e 5°C, para obter a cura necessária.

Após a cura, os pernis serão lavados para retirar o excesso de salmoura. Logo após serão desossados, ensacados (sacos plásticos) e grampeados, sendo em seguida prensados em formas de aço-inoxidável de formato oval e transferidos para as estufas para cozimento. Permanecerão nas estufas por tempo necessário, correspondendo a 1 (uma) hora por quilo de produto enformado (figura 2) á uma temperatura interna do produto atinja 72°C.

As formas serão novamente prensadas (1 ou 2 dentes), resfriadas e levadas á câmara de resfriamento por período de 24 horas, aproximadamente.

No dia seguinte as formas serão abertas e as peças retiradas em cima de mesa de aço-inoxidável. Os presuntos receberão a embalagem definitiva, com o rótulo impresso e serão levados para a câmara de resfriamento para produto acabado, aguardando expedição para o mercado consumidor.

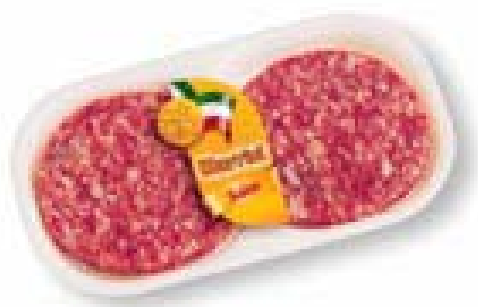


**Figura 02** – Enformando o presunto (Crédito:  
<http://www.suinculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp>)

## **6. PRODUÇÃO DE HAMBÚRGUER**

Entende-se por Hambúrguer (Hambúrger) o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo, moldado e submetido a processo tecnológico adequado. O processamento ocorre da seguinte maneira: as carnes suínas desossadas são trituradas em disco apropriado (8 mm) e, em seguida, são levadas ao misturador de massa onde é acrescentado toucinho - que está devidamente triturado –, temperos, e proteína texturizada de soja. Depois de homogeneizado, a massa é

levada para a formatadeira onde adquire a forma de hambúrguer (figura 03). Logo após, estes são congelados e acondicionados em embalagens apropriadas, levados então para a câmara de estocagem sob congelamento até a comercialização.



**Figura 03** – Hambúrguer de Carne Suína (Credito: <http://www.martinigruppo.com/prodotti/suino/hamburger>)

## **7. PRODUÇÃO DE PAIO, LINGÜIÇA FRESCAL E DEFUMADA**

Entende-se por Lingüiça, o produto cárneo industrializado elaborado a partir de carnes de uma ou mais espécies de animais de açougue, obtida na forma crua ou cozida, dessecada ou não, defumada ou não, curada ou não, adicionado ou não de gorduras, toucinho, adicionado de ingredientes e embutidos em tripas naturais ou artificiais.

O preparo é feito com carnes suínas e bovinas (máximo de 20 %). Essas carnes são desossadas e trituradas em discos apropriados, depois são levados para a misturadeira adicionando sais de cura, temperos e toucinhos e proteína texturizada de soja. A massa é homogeneizada para incorporação de todos os ingredientes. Em seguida é levado para a embutideira, onde é colocado em tripas naturais ou artificiais comestíveis.

As lingüiças frescas (figura 04) são levadas para câmara de produtos frescos onde permanece por tempo suficiente para que ocorra o desenvolvimento das características desejáveis a este tipo de lingüiça.



**Figura 04** – Lingüiça frescal de carne suína (Crédito: [www.novalufe.com/produtos.htm](http://www.novalufe.com/produtos.htm))

As lingüiças defumadas (figura 05), após o embutimento, são levadas para as câmaras de cozimento e defumação permanecendo por tempo suficiente para desenvolvimento das características. Depois são resfriadas, embaladas e expedidas para comercialização.



**Figura 05 – Lingüiça Defumada**

( Crédito: [http://www.deliciasuina.com.br/embutidos\\_abre.asp?cd\\_embutido=8](http://www.deliciasuina.com.br/embutidos_abre.asp?cd_embutido=8))

O paio (figura 06) sofre processo idêntico das lingüiças defumadas, permanecendo por determinado período na câmara de cura antes de ser levemente defumado.



**Figura 06 – Lingüiça Tipo Paio**(Créditos:

<http://www.deliciasuina.com.br/fotos/embutidos/5.jpg>)

## 8. PONDERAÇÕES FINAIS

Na avaliação da qualidade da carne suína é interessante associar os resultados de duas ou mais características de qualidade para uma estimativa mais segura. O processamento dos produtos deve ocorrer de forma higiênica, evitando contaminações e todas as etapas devem ser seguidas para que possa ser atendido as exigências dos consumidores que cada vez mais buscam por produtos práticos.

## 9. REFERÊNCIAS

**Delicias suínas.** Disponível em: [http://www.deliciasuina.com.br/embutidos\\_abre.asp?cd\\_embutido](http://www.deliciasuina.com.br/embutidos_abre.asp?cd_embutido) > Acesso em 10 de outubro de 2007.

**Delicias suínas.** Disponível em: <http://www.deliciasuina.com.br/fotos/embutidos/5.jpg>> Acesso em 10 de outubro de 2007.

**Informações úteis.** [http://www.nentes.com.br/mapa\\_suino.gif](http://www.nentes.com.br/mapa_suino.gif)> Acesso em 13 de outubro de 2007.

**Lingüiça Nova Lufe.** Disponível em: [www.novalufe.com/produtos.htm](http://www.novalufe.com/produtos.htm)> Acesso em: 11 de outubro de 2007.

**Revista Suinocultura Industrial** - no. 02`2003 - Ed. 167 - Ano 25. Disponível em: [http://www.suinculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp?id=4035&tipo\\_tabela=cet&categoria=processamento](http://www.suinculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp?id=4035&tipo_tabela=cet&categoria=processamento)> Acesso em 12 de outubro de 2007.

Strapazzon, R. **Produção de presunto com qualidade.** Disponível em: [http://www.suinculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp?id=1525&tipo\\_tabela=cet&categoria=processamento](http://www.suinculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp?id=1525&tipo_tabela=cet&categoria=processamento) > Acesso em: 14 de outubro de 2007.

SILVEIRA, E.T.F. **Técnicas de abate e seus efeitos na qualidade da carne suína.** Tese de doutorado. FEA. UNICAMP. p. 262, 1997.

SILVEIRA, E.T.F, **Qualidade Final da Carne Suína.** Disponível em: [http://www.suinculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp?id=26021&tipo\\_tabela=cet&categoria=processamento](http://www.suinculturaindustrial.com.br/site/dinamica.asp?id=26021&tipo_tabela=cet&categoria=processamento)> Acesso em: 13 de outubro de 2007.