

EMBUTIDOS

Linguiça de ovino
e caprino

© 2004, SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

Coleção SENAR - 96

EMBUTIDOS
Linguiça de ovino e caprino

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Fundação Arthur Bernardes – FUNARBE

COORDENAÇÃO TÉCNICA
Antônio do Carmo Neves - Engenheiro Agrônomo, Mestre em Extensão Rural
ACN Consultoria & Projetos Ltda

ELABORADOR
Newton de Alencar - Mestre em Zootecnia

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Newton, Alencar de
Fabricação de linguiças com carne de ovino e caprino / Newton de Alencar – 3. ed.
Brasília : SENAR, 2011.

120 p. il. ; 15 x 21 cm (Coleção SENAR, ISSN 1676-367x; 96)

ISBN 85-88507-91-9

1. Linguiça - Carne ovina - Fabricação. 2. Linguiça - Carne caprina - Fabricação. 3. Embutidos - Fabricação artesanal. I. Título

CDU 637.523.5'632/9

Sumário

APRESENTAÇÃO	5
INTRODUÇÃO	7
FABRICAÇÃO DE LINGUIÇAS COM CARNE DE OVINO E CAPRINO	8
I - PREPARAR PARA A FABRICAÇÃO	9
1 - Avalie as condições do local para a fabricação	10
2 - Faça a higiene pessoal	11
3 - Faça a higienização do ambiente	13
4 - Higienize utensílios, vasilhame e equipamentos logo após o uso ou final do trabalho	17
5 - Sanitize ambiente, utensílios, vasilhame e equipamentos	19
II - FABRICAR LINGUIÇA PURA FRESCAL E PURA DEFUMADA COM CARNE OVINA E CAPRINA	25
1 - Reúna o material	26
2 - Vista o uniforme e os equipamentos de proteção individual (EPI)	27
3 - Escolha o tipo de carne a ser utilizada	27
4 - Retire a carne das peças escolhidas	28
5 - Pese a carne	31
6 - Calcule a quantidade de toucinho	32
7 - Calcule o tempero	32
8 - Prepare o tempero	34
9 - Pique as carnes e o toucinho	40
10 - Prepare a massa	43
11 - Faça a embutidura da massa	46
12 - Conserve as linguiças	53
III - FABRICAR LINGUIÇA CALABRESA COM CARNE OVINA E CAPRINA	57
1 - Reúna o material	58
2 - Vista o uniforme e os equipamentos de proteção individual (EPI)	59
3 - Escolha o tipo de carne a ser utilizada	59
4 - Retire a carne das peças escolhidas	60

5 - Pese a carne	63
6 - Calcule a quantidade de toucinho	64
7 - Calcule o tempero	64
8 - Prepare o tempero	66
9 - Pique as carnes e o toucinho	71
10 - Prepare a massa	73
11 - Faça a embutidura da massa	76
12 - Defume	82
13 - Conserve a linguiça	83
IV - FABRICAR LINGUIÇA TOSCANA COM CARNE OVINA E CAPRINA	87
1 - Reúna o material	88
2 - Vista o uniforme e os equipamentos de proteção individual (EPI)	89
3 - Escolha o tipo de carne a ser utilizada	89
4 - Retire a carne das peças escolhidas	90
5 - Pese a carne	93
6 - Calcule a quantidade de toucinho	94
7 - Calcule o tempero	94
8 - Prepare o tempero	96
9 - Pique as carnes e o toucinho	102
10 - Prepare a massa	104
11 - Faça a embutidura da massa	107
12 - Conserve a linguiça sob refrigeração	113
V - LAVAR O VASILHAME, UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES	117
1 - Enxágue com bastante água fria para retirar os resíduos	118
2 - Esfregue com detergente neutro biodegradável	118
3 - Enxágue	118
BIBLIOGRAFIA	119

Apresentação

Os produtores rurais brasileiros mostram diariamente sua competência na produção de alimentos e na preservação ambiental. Com a eficiência da nossa agropecuária, o Brasil colhe sucessivos bons resultados na economia. O setor é responsável por um terço do Produto Interno Bruto (PIB), um terço dos empregos gerados no país e por um terço das receitas das nossas exportações.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) contribui para a pujança do campo brasileiro. Nossos cursos de Formação Profissional e Promoção Social, voltados para 300 ocupações do campo, aperfeiçoam conhecimentos, habilidades e atitudes de homens e mulheres do Brasil rural.

As cartilhas da coleção SENAR são o complemento fundamental para fixação da aprendizagem construída nesses processos e representam fonte permanente de consulta e referência. São elaboradas pensando exclusivamente em você, que trabalha no campo. Seu conteúdo, fotos e ilustrações traduzem todo o conhecimento acadêmico e prático em soluções para os desafios que enfrenta diariamente na lida do campo.

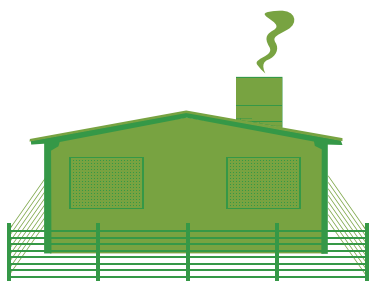
Desde que foi criado, o SENAR vem mobilizando esforços e reunindo experiências para oferecer serviços educacionais de qualidade. Capacitamos quem trabalha na produção rural para que alcance cada vez maior eficiência, gerenciando com competência suas atividades, com tecnologia adequada, segurança e respeito ao meio ambiente.

Desejamos que sua participação neste treinamento e o conteúdo desta cartilha possam contribuir para o seu desenvolvimento social, profissional e humano!

Ótima aprendizagem.

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

— www.senar.org.br —



Introdução

Esta cartilha, de maneira simples e ilustrada, trata de forma detalhada de todas as operações necessárias para a fabricação de linguiças com carne de ovino e caprino, fornecendo as informações técnicas para a execução das operações no momento preciso.

Contém instruções sobre os procedimentos necessários para preparar as instalações, equipamentos e utensílios, transformar a matéria-prima e obter os vários tipos de linguiças.

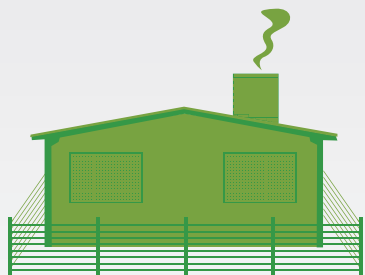
Trata, também, das precauções relativas à preservação da saúde e segurança do trabalhador, e ainda informa sobre aspectos de preservação do meio ambiente e assuntos que possam interferir na melhoria da qualidade e produtividade.

FABRICAÇÃO DE LINGUIÇAS COM CARNE DE OVINO E CAPRINO

Nas regiões onde as cabras são criadas para a produção de leite, os criadores aproveitam os animais durante o período produtivo, explorando o leite das fêmeas e usando animais novos para o abate e a reprodução. Quanto aos ovinos, tradicionalmente criados para a produção de lã, também os criadores aproveitam os animais durante o período produtivo, e os animais novos servem para o abate e a reprodução. O ovino precoce para produção de carne está em franca expansão, mas os criadores de rebanhos de lã ficam sem opção para aproveitar o animal velho na hora do descarte.

Este trabalho pretende levar ao criador técnicas simples e eficientes de aproveitamento da carne de caprino e ovino. O processo aplica-se tanto aos animais novos como aos animais velhos.

A fabricação de linguiça é um processo de transformação da carne em um produto de maior conservação, melhor sabor para o consumo e de maior valor comercial.



Preparar para a fabricação

I

1 - Avalie as condições do local para a fabricação



Galpão ventilado



Janelas com telas de proteção



Portas com telas de proteção

Atenção:

- 1 - Os cantos da parede devem ser arredondados para não acumular sujidades.
- 2 - A pessoa que manipula carnes deve adotar os cuidados higiênicos recomendados para o trabalho.



Piso com ralos para drenagem



Paredes e pisos de material de fácil lavagem

Precaução:

O uso correto de equipamentos de proteção individual (EPI) previne acidentes, por isso deve ser acatado por quem trabalha na transformação de produtos.

2 - Faça a higiene pessoal

2.1 - Retire anéis, pulseiras, relógios, fitas e brincos



2.2 - Vista o uniforme de trabalho



2.3 - Coloque detergente na mão



2.4 - Lave as mãos e os antebraços com água potável e detergente



2.5 - Enxágue com água potável para retirar o detergente

As unhas devem estar aparadas, sem esmalte e limpas.



3 - Faça a higienização do ambiente

A higienização consiste em uma prévia limpeza do local e de todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados no trabalho.

3.1 - Reúna o material

- Vassoura
- Bucha
- Balde
- Detergente
- Medidor



3.2 - Prepare a solução de detergente

3.2.1 - Coloque a água no balde



3.2.2 - Meça o detergente



3.2.3 - Coloque o detergente no balde com água

A solução deve ser misturada até a sua homogeneização



3.3 - Higienize o ambiente

3.3.1 - Pegue a solução de detergente



3.3.2 - Lave as paredes com a solução utilizando uma esponja ou vassoura



3.3.3 - Enxágue a parede com água



3.3.4 - Lave as bancadas com a solução preparada



3.3.5 - Enxágue as bancadas



3.3.6 - Retire o excesso de água



3.3.7 - Lave o piso com a solução preparada



3.3.8 - Enxágue o piso

Alerta ecológico:

O detergente deve ser neutro e biodegradável, para evitar danos ao meio ambiente.



4 - Higienize utensílios, vasilhame e equipamentos

4.1 - Reúna os utensílios

- Faca
- Afiador
- Colher
- Ralador
- Balanças
- Bacias
- Funil
- Picador de carne
- Ensacadeira
- Coador
- Copo Graduado
- Caneco
- Socador de tempero



4.2 - Despeje detergente na esponja



4.3 - Lave os utensílios e equipamentos com água potável, esfregando-os com bucha e detergente



4.4 - Enxágue os utensílios e equipamentos com água potável



Atenção:

O enxágue eliminará resíduos de detergente que poderiam comprometer a qualidade do produto.

5 - Sanitize ambiente, utensílios, vasilhame e equipamentos

A sanitização visa controlar a contaminação do ambiente, utensílios, vasilhame e equipamentos, reduzindo a quantidade de microorganismos.

5.1 - Reúna o material

- Balde
- Sanitizante
- Copo graduado
- Vassoura



5.2 - Prepare a solução sanitizante

5.2.1 - Coloque 5 litros de água potável num balde plástico



5.2.2 - Meça 5 ml de sanitizante (iodo)

Para outros produtos sanitizantes deve-se seguir as recomendações contidas no rótulo.



5.2.3 - Despeje o sanitizante no balde com água



5.2.4 - Misture até a completa homogeneização



5.3 - Aplique a solução sanitizante na parede

A solução é aplicada com vassoura de pelo ou de nylon. Esta vassoura deve ser utilizada somente para a sanitização.



5.4 - Aplique solução sanitizante nas bancadas



5.5 - Aplique solução sanitizante no piso



5.6 - Deixe escorrer naturalmente

5.7 - Aplique a solução sanitizante nos equipamentos, utensílios e vasilhame

A aplicação em equipamentos e vasilhame pode ser feita com bucha ou escova, destinadas somente para esta finalidade.

5.7.1 - Coloque a solução preparada na bacia



5.7.2 - Coloque os utensílios na solução

Os utensílios devem ser mergulhados na solução sanitizante e aí permanecem, até o momento de uso.

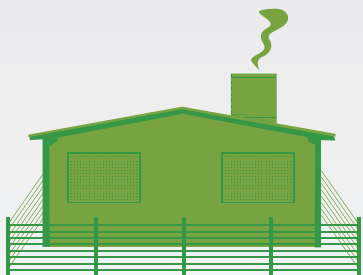


Atenção:

A solução deve ser protegida da luz e trocada assim que apresentar coloração alterada.

5.7.3 - Aplique a solução nas peças grandes





Fabricar linguiça pura frescal e pura defumada com carne ovina e caprina



A linguiça frescal tem determinadas características – sabor, cor e odor – que lhe agregam valor e estimulam o seu consumo, que tem aumentado consideravelmente. É apreciada por pessoas que ainda não têm o hábito de consumir a carne de ovino e de caprino.

A linguiça defumada é um produto que pode ser conservado por maior período, é mais atrativa para o consumo e tem maior valor comercial, comparada com outros tipos de linguiça.

1 - Reúna o material

- Faca
- Afiador
- Colher
- Socador de tempero
- Ralador
- Balanças
- Bacias
- Funil
- Picador de carne
- Ensacadeira
- Coador
- Copo graduado
- Caneco
- Barbante
- Bandejas de isopor
- Saco plástico
- Filme pvc
- Tábua branca de polipropileno



2 - Vista os equipamentos de proteção individual (EPI)



3 - Escolha o tipo de carne a ser utilizada

A carne pode ser dos quartos dianteiros, traseiros, fralda de costela e retalhos diversos de caprino e ovino. Acrescenta-se toucinho na proporção de 100 a 200 gramas por quilo de carne.

Atenção:

A quantidade de toucinho varia de acordo com a camada de gordura das carnes.



4 - Retire a carne das peças escolhidas

4.1 - Retire a peça da geladeira



4.2 - Coloque na bancada



4.3 - Tire o gancho



4.4 - Limpe as carnes

A limpeza consiste em retirar aponeuroses (pelancas), cartilagens, nervos, hematomas e linfonodos (carnes mortas).



Precaução:

Use luvas específicas (de malha de aço) na utilização de facas afiadas, para evitar acidentes.

Alerta ecológico:

Os detritos devem ser eliminados em locais apropriados, evitando poluição e contaminação do meio ambiente. Fossas ou aterros sanitários são locais adequados para o descarte dos resíduos.

4.5 - Desosse as peças



Atenção:

A desossa deve ser efetuada bem rente ao osso, para se obter maior rendimento da carne.



Precaução:

Cuidados devem ser tomados na utilização de facas afiadas, para evitar acidentes.

5 - Pese a carne

5.1 - Coloque a carne na balança



5.2 - Anote o peso

Exemplo: 2 kg.

A pesagem das carnes é fundamental para o cálculo do tempero e do toucinho.



6 - Calcule a quantidade de toucinho

Para cada quilo de carne serão usados 200 g de toucinho sem a pele.

6.1 - Coloque o toucinho na balança

6.2 - Pese o toucinho

Exemplo: 400 gramas.



7 - Calcule o tempero

7.1 - Conheça a proporção dos ingredientes

Para o cálculo do tempero, os ingredientes devem ser usados nas seguintes proporções:

Ingrediente	Quantidade
Sal de cozinha	20 gramas por quilo de carne mais toucinho
Alho	2 gramas por quilo de carne mais toucinho
Pimenta malagueta curtida	1 grama por quilo de carne mais toucinho
Pimenta do reino moída	0,5 grama por quilo de carne mais toucinho
Vinho tinto seco	10 ml por quilo de carne mais toucinho
Noz moscada	1 noz para cada 20 quilos de carne mais toucinho
Sálvia	1 grama para cada 5 quilos de carne mais toucinho

7.2 - Reúna os temperos

- Sal de cozinha
- Alho
- Pimenta malagueta curtida
- Vinho tinto seco
- Noz moscada
- Sálvia
- Pimenta do reino moída



Para linguiça pura frescal, pode-se utilizar cheiro verde a gosto.

Atenção:

1 - Quando a fabricação for em escala comercial, deve-se usar o sal de cura na quantidade recomendada no rótulo do produto. Neste caso, reduz-se o sal de cozinha para 17 gramas por quilo de carne.

2 - Deve-se respeitar o prazo de validade dos ingredientes a serem utilizados, para se obter produtos de boa qualidade.

8 - Prepare o tempero

O tempero deve ser preparado corretamente para obter-se uma mistura homogênea.

8.1 - Soque as pimentas com uma parte do sal e alho

8.1.1 - Pese 48 g de sal de cozinha



8.1.2 - Coloque uma parte do sal pesado no socador de temperos



8.1.3 - Pese 4,8 gramas de alho



8.1.4 - Coloque no socador de temperos



8.1.5 - Pese 1,2 gramas de pimenta do reino moída



Atenção:

A pimenta do reino deve ser comprada em grãos e moída no momento de sua utilização, para manter o seu sabor mais picante.

8.1.6 - Coloque no socador de alho



8.1.7 - Pese 2,4 gramas de pimenta malagueta



Atenção:

A pimenta malagueta pode ser batida no liquidificador com todo o caldo e armazenada em vidros de boca larga, o que facilita na hora do uso.

8.1.8 - Coloque a pimenta no socador de tempero



8.1.9 - Soque as pimentas com sal e alho



8.2 - Rale 1/8 de noz moscada em cima do restante do sal



8.3 - Faça a mistura dos temperos

8.3.1 - Coloque o tempero do socador de temperos no restante do sal com a noz moscada



8.3.2 - Misture até a homogeneização



8.4 - Prepare a sálvia

A sálvia deve ser aferventada em um pouco de água, usando-se apenas o seu caldo.

8.4.1 - Pese 0,48 g de sálvia



8.4.2 - Coloque em um recipiente com água



8.4.3 - Ferva a sálvia



8.4.4 - Resfrie a sálvia

8.5 - Meça 24 ml de vinho tinto seco

O vinho tinto não se mistura aos temperos; será adicionado à carne e ao toucinho depois de picados.



9 - Pique as carnes e o toucinho

As carnes e o toucinho devem ser picados em máquina, usando disco de furos 8mm.

9.1 - Corte a carne

Precaução:

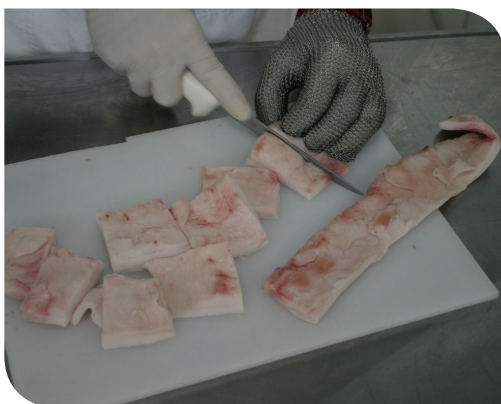
Cuidados devem ser tomados na utilização de facas afiadas e máquina de picar carne, para evitar acidentes.

A carne deve ser cortada em pedaços que sejam compatíveis com o tamanho e potência da máquina de picar carne.



9.2 - Corte o toucinho

O toucinho deve ser cortado em pedaços que sejam compatíveis com o tamanho e potência da máquina de picar carne.



9.3 - Coloque a carne no picador



9.4 - Pique a carne



9.5 - Coloque o toucinho no picador

9.6 - Pique o toucinho



9.7 - Coloque a carne e o toucinho na bacia



10 - Prepare a massa

O preparo correto da massa determinará a ótima qualidade da linguiça.

10.1 - Adicione o tempero preparado



10.2 - Misture bem



10.3 - Adicione o vinho tinto seco



10.4 - Adicione o caldo da sálvia coado



10.5 - Misture, massageando a massa



Atenção:

A massagem deve ser feita dentro de uma vasilha apropriada (plástico, inox), até que a massa fique pegajosa. Este procedimento facilitará a melhor absorção do tempero e propiciará a liga desejável da massa.



10.6 - Comprima a massa

A massa deve ser comprimida vigorosamente para retirar o ar, evitando assim o seu escurecimento e a sua dessoragem.



10.7 - Acondicione a massa para repouso

Atenção:

Quando as carnes utilizadas não forem frescas, o repouso da massa deverá ser feito sob refrigeração, prevenindo-se assim uma possível deterioração.

10.7.1 - Cubra a massa com plástico



10.7.2 - Guarde na geladeira

A massa deve ficar em repouso, em vasilha bem tampada, por um tempo mínimo de 12 e máximo de 24 horas, para absorção homogênea do tempero.



11 - Faça a embutidura da massa

A embutidura pode ser feita com ensacadeira (canhão), máquina elétrica ou manual, com funil artesanal, com argola de arame ou com outro artefato que facilite o enchimento da tripa.

Deve-se usar tripas de 20 a 25 milímetros de diâmetro, para linguiça pura frescal. Para a linguiça que será defumada, as tripas deverão ter de 30 a 32 milímetros de diâmetro.

11.1 - Reúna o material

- Ensacadeira manual
- Funis
- Argola de arame



11.2 - Prepare a ensacadeira



11.2.1 - Coloque o depósito no local



11.2.2 - Enrosque o funil



11.3 - Prepare a tripa

11.3.1 - Pegue a tripa armazenada



11.3.2 - Coloque em outro recipiente com água



11.3.3 - Deixe de molho por 15 minutos

As tripas devem ser mantidas de molho em água potável, por um tempo mínimo de 15 minutos, para recuperarem sua elasticidade.



11.3.4 - Passe água por dentro da tripa



11.4 - Faça a embutidura

11.4.1 - Pegue a massa na geladeira



11.4.2 - Retire o plástico



11.4.3 - Levante o depósito



11.4.4 - Coloque a massa dentro do depósito



Atenção:

A massa deve ser bem comprimida para que não fiquem bolhas dentro do depósito, evitando problemas durante a embutição.

11.4.5 - Abaixe o depósito



11.4.6 - Gire a manivela até a massa chegar na ponta do funil



11.4.7 - Coloque a tripa inteira no funil



11.4.8 - Embuta a carne até o final da tripa



Atenção:

- 1 - Ao embutir a massa, segure a ponta da tripa para evitar que a massa saia.
- 2 - Nesta etapa do trabalho, deve-se manter a massa bem comprimida dentro da tripa evitando que se formem bolsas de ar, porque isso compromete a qualidade do produto.

12 - Conserve as linguiças

As linguiças devem ser corretamente acondicionadas para manterem-se sadias, bem como conservar suas características de cor, aroma e sabor.

12.1 - Conserve pelo método da refrigeração

12.1.1 - Embale

As embalagens podem ser sacos plásticos ou bandejas de poliestireno.

a) Coloque a linguiça na bandeja



b) Passe o filme pvc



Atenção:

Embalagens a vácuo só poderão ser usadas quando, no preparo da linguiça, for utilizado sal de cura, pois este ingrediente evita a proliferação de bactérias causadoras de intoxicação alimentar.

12.1.2 - Rotule

Para atender às exigências do Código de Proteção e Defesa do Consumidor o rótulo deverá conter as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, período de validade, peso líquido, peso da embalagem, temperatura para conservação, informações nutricionais, identificação do fabricante (razão social, CGC, endereço) e telefone para atendimento ao consumidor.

Modelo do rótulo

Nome do produto: _____

Ingredientes: _____

Data de fabricação: ___/___/___ Validade: ___/___/___

Peso líquido: _____ Peso da embalagem: _____

Conservar a 4° C

Informações nutricionais: _____

Razão social: _____

CGC: _____

Endereço: _____

Telefone para atendimento ao consumidor: _____

12.1.3 - Guarde na geladeira

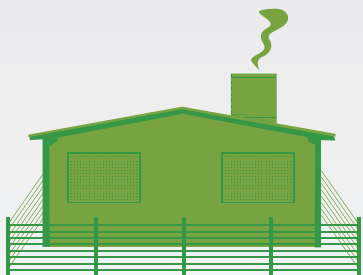
O armazenamento da linguiça pura frescal deverá ser feito sob refrigeração, em temperaturas de 0 até 4°C , por um período máximo de 20 dias, preservando-se assim as características ideais do produto (odor, cor e sabor).

12.2 - Conserve pelo método da defumação



A linguiça deverá ser defumada por um período de 3 a 4 horas, na temperatura de 75°C.

A linguiça pura defumada, quando embalada, deve ser armazenada sob refrigeração, em temperaturas de até 10°C, por um período máximo de 30 dias. Sem embalagem, pode ser mantida em temperatura ambiente, em local seco, arejado e protegido de insetos e roedores, onde ficará pendurada.



Fabricar linguiça calabresa com carne ovina e caprina



A linguiça calabresa é muito procurada para compor pratos, tábuas de frios e pizzas. Ela tem um bom valor comercial e é de grande aceitação pelo consumidor.

1 - Reúna o material

- Faca
- Afiador
- Colher
- Pilão
- Ralador
- Balanças
- Bacias
- Funil
- Picador de carne
- Ensacadeira
- Coador
- Copo graduado
- Caneco
- Socador de tempero
- Barbante
- Bandejas de isopor
- Saco plástico
- Filme pvc
- Tábua branca de polipropileno



2 - Vista os equipamentos de proteção individual (EPI)



3 - Escolha o tipo de carne a ser utilizada

A carne pode ser dos quartos dianteiros, traseiros, fralda de costela e retalhos diversos de caprino ou ovino. Acrescenta-se toucinho na proporção de 100 a 200 gramas por quilo de carne.



Atenção:

A quantidade de toucinho varia de acordo com a camada de gordura das carnes

4 - Retire a carne das peças escolhidas

4.1 - Retire a peça da geladeira



4.2 - Coloque na bancada



4.3 - Tire o gancho



4.4 - Limpe as carnes

A limpeza consiste em retirar aponeuroses (pelancas), cartilagens, nervos, hematomas e linfonodos (carnes mortas).



Precaução:

Use luvas específicas (de malha de aço) na utilização de facas afiadas, para evitar acidentes.

Alerta ecológico:

Os detritos devem ser eliminados em locais apropriados, evitando poluição e contaminação do meio ambiente. Fossas ou aterros sanitários são locais adequados para o descarte dos resíduos.

4.5 - Desosse as peças



Atenção:

A desossa deve ser efetuada bem rente ao osso, para se obter maior rendimento da carne.

Precaução:

Cuidados devem ser tomados na utilização de facas afiadas, para evitar acidentes.



5 - Pese a carne

5.1 - Coloque a carne na balança



5.2 - Anote o peso

Exemplo: 2kg.

A pesagem das carnes é fundamental para o cálculo do tempero e do toucinho.



6 - Calcule a quantidade de toucinho

Para cada quilo de carne serão usados 200 g de toucinho sem a pele.

6.1 - Coloque o toucinho na balança

6.2 - Pese o toucinho

Exemplo: 400 gramas.



7 - Calcule o tempero

7.1 - Conheça a proporção dos ingredientes

Para o cálculo do tempero, os ingredientes devem ser usados nas seguintes proporções:

Ingrediente	Quantidade
Sal de cozinha	17 gramas por quilo de carne mais toucinho
Sal de cura	3 gramas por quilo de carne mais toucinho
Alho	1 grama por quilo de carne mais toucinho
Vinho tinto seco	10 ml por quilo de carne mais toucinho
Condimento para linguiça calabresa	2 gramas por quilo de carne mais toucinho ou veja recomendações no rótulo
Antioxidante	2,5 gramas por quilo de carne mais toucinho

7.2 - Reúna os temperos

- Sal de cozinha
- Sal de cura
- Alho
- Vinho tinto seco
- Condimentos para linguiça calabresa
- Antioxidante



Atenção:

- 1 - Quando a fabricação for para consumo próprio, a linguiça pode ser fabricada sem o uso do sal de cura e o antioxidante, porque estes produtos são consumidos mais rapidamente.
- 2 - Deve-se respeitar o prazo de validade dos ingredientes a serem utilizados, para se obter produtos de boa qualidade.

8 - Prepare o tempero

O tempero deve ser preparado corretamente para obter-se uma mistura homogênea.

Atenção:

As vasilhas de mistura de tempero deverão ser proporcionais à quantidade de carne utilizada.

8.1 - Pese 40,8 g de sal de cozinha



8.2 - Coloque uma parte do sal pesado no socador de temperos



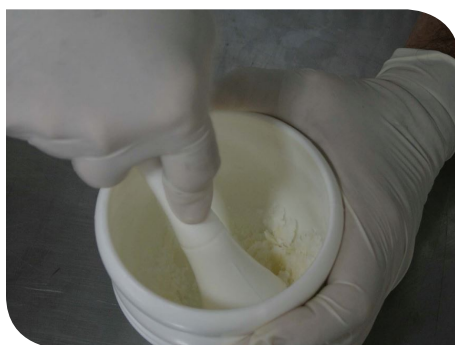
8.3 - Pese
2,4 g de alho



8.4 - Coloque
no socador de
temperos



8.5 - Soque o
alho com o sal



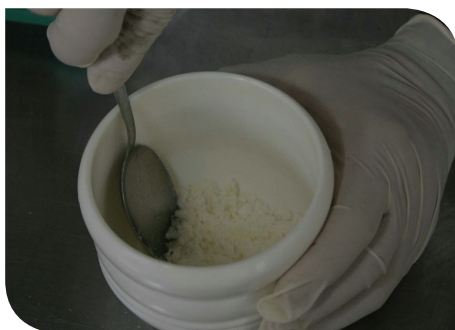
8.6 - Pese 7,2 g
de sal de cura



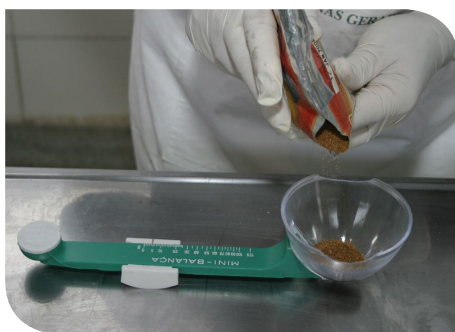
8.7 - Coloque
no socador de
temperos



8.8 - Misture
até sua
homogeneização



8.9 - Pese 4,8
gramas de
condimento para
linguiça calabresa



8.10 - Coloque
no socador de
temperos



8.11 - Misture até a homogeneização



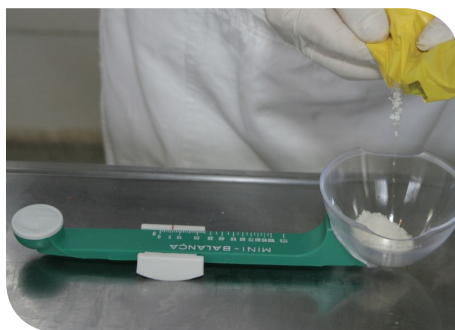
8.12 - Coloque o resto de sal no socador de temperos



8.13 - Misture bem



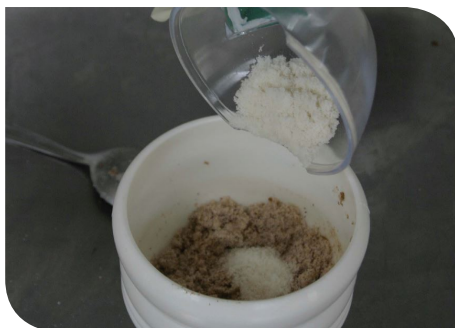
8.14 - Pese 6 gramas de antioxidante



Atenção:

O antioxidante deve ser sempre o último a ser colocado, para evitar reações químicas indesejáveis.

8.15 - Coloque no socador de temperos



8.16 - Misture até obter a homogeneização



8.17 - Meça 24 ml de vinho tinto seco

O vinho tinto não se mistura aos temperos; será adicionado à carne e ao toucinho depois de picados.



9 - Pique as carnes e o toucinho

As carnes e o toucinho devem ser picados em máquina, usando disco de furos 8mm.

9.1 - Corte a carne

A carne deve ser cortada em pedaços que sejam compatíveis com o tamanho e potência da máquina de picar carne.



9.2 - Corte o toucinho

O toucinho deve ser cortado em pedaços que sejam compatíveis com o tamanho e potência da máquina de picar carne.



9.3 - Coloque a carne no picador



9.4 - Pique a carne

Precaução:

Cuidados devem ser tomados na utilização de facas afiadas e máquina de picar carne, para evitar acidentes.



9.5 - Coloque o toucinho no picador



9.6 - Pique o toucinho

9.7 - Coloque a carne e o toucinho na bacia

10 - Prepare a massa

O preparo correto da massa determinará a ótima qualidade da linguiça.

10.1 - Adicione o tempero preparado



10.2 - Misture bem



10.3 - Adicione o vinho tinto seco



10.4 - Misture, massageando a massa

Atenção:

A massagem deve ser feita dentro de uma vasilha apropriada (plástico, inox), até que a massa fique pegajosa. Este procedimento facilitará a melhor absorção do tempero e propiciará a liga desejável da massa.



10.5 - Comprima a massa

A massa deve ser comprimida vigorosamente para retirar o ar, evitando assim o seu escurecimento e a sua dessoragem.



10.6 - Acondicione a massa para repouso

Atenção:

Quando as carnes utilizadas não forem frescas, o repouso da massa deverá ser feito sob refrigeração, prevenindo-se assim uma possível deterioração.

10.6.1 - Cubra a massa com plástico



10.6.2 - Guarde na geladeira

A massa deve ficar em repouso, em vasilha bem tampada, por um tempo mínimo de 12 e máximo de 24 horas, para absorção homogênea do tempero.



11 - Faça a embutidura da massa

A embutidura pode ser feita com ensacadeira (canhão), com máquina elétrica ou manual, com funil artesanal, com argola de arame ou com outro artefato que facilite o enchimento da tripa.

Deve-se usar tripas de 30 a 32 milímetros de diâmetro, mantidas de molho em água potável, por um tempo mínimo de 15 minutos, para recuperarem sua elasticidade.

11.1 - Reúna o material

- Ensacadeira manual
- Funis
- Argola de arame



11.2 - Prepare a ensacadeira



11.2.1 - Coloque o depósito no local



11.2.2 - Enrosque o funil



11.3 - Prepare a tripa

11.3.1 - Pegue a tripa armazenada



11.3.2 - Coloque em outro recipiente com água



11.3.3 - Deixe de molho por 15 minutos

As tripas devem ser mantidas de molho em água potável, por um tempo mínimo de 15 minutos, para recuperarem sua elasticidade.



11.3.4 - Passe água por dentro da tripa



11.4 - Faça a embutidura

11.4.1 - Pegue a massa na geladeira



11.4.2 - Retire o plástico



11.4.3 - Levante o depósito



11.4.4 - Coloque a massa dentro do depósito



Atenção:

A massa deve ser bem comprimida para que não fiquem bolhas dentro do depósito, evitando problemas durante a embutição.

11.4.5 - Abaixee o depósito



11.4.6 - Gire a manivela até a massa chegar na ponta do funil



11.4.7 - Coloque a tripa inteira no funil



11.4.8 - Embuta a carne até o final da tripa

A linguiça calabresa, normalmente, é embutida formando peças de aproximadamente 25 centímetros de comprimento, aos pares, através da amarração ou torção da tripa.



Atenção:

- 1 - Ao embutir a massa, segure a ponta da tripa para evitar que a massa saia pela ponta.
- 2 - Nesta etapa do trabalho, deve-se manter a massa bem comprimida dentro da tripa evitando que se formem bolsas de ar, porque isso compromete a qualidade do produto.

12 - Defume

A linguiça calabresa deverá ser defumada por um período de 2 horas e meia, na temperatura de 75°C.

12.1 - Coloque a linguiça no defumador



12.2 - Retire a linguiça do defumador



13 - Conserve a linguiça

13.1 - Conserve pelo método da refrigeração

13.1.1 - Embale

As embalagens podem ser sacos plásticos ou bandejas de poliestireno.

a) Coloque a linguiça na bandeja



b) Passe o filme pvc

Atenção:

Embalagens a vácuo só poderão ser usadas quando no preparo da linguiça for utilizado sal de cura, pois este ingrediente evita a proliferação de bactérias causadoras de intoxicação alimentar.



13.1.2 - Rotule

Para atender às exigências do Código de Proteção e Defesa do Consumidor o rótulo deverá conter as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, período de validade, peso líquido, peso da embalagem, temperatura para conservação, informações nutricionais, identificação do fabricante (razão social, CGC, endereço) e telefone para atendimento ao consumidor.

Modelo do rótulo

Nome do produto: _____

Ingredientes: _____

Data de fabricação: ____/____/____ Validade: ____/____/____

Peso líquido: _____ Peso da embalagem: _____

Conservar a 4° C

Informações nutricionais: _____

Razão social: _____

CGC: _____

Endereço: _____

Telefone para atendimento ao consumidor: _____

13.1.3 - Guarde na geladeira

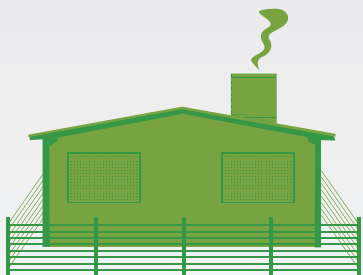
As linguiças conservadas em temperaturas de 0 a 4°C mantêm-se em boas condições por 30 dias.

A linguiça calabresa defumada, quando embalada, deve ser armazenada sob refrigeração, em temperaturas de até 10°C, por um período máximo de 30 dias.

13.2 - Conserve à temperatura ambiente

Sem embalagem, a linguiça calabresa defumada pode ser mantida em temperatura ambiente, em local seco, arejado e protegido de insetos e roedores, onde ficará pendurada.





Fabricar linguiça toscana com carne ovina e caprina

IV

A linguiça toscana é um tipo de linguiça em gomos de aproximadamente 10cm, muito apreciada nos churrascos.

É um produto que agrega valor comercial às carnes menos valorizadas e ao toucinho – de difícil comercialização – utilizados em sua fabricação.

1 - Reúna o material

- Faca
- Afiador
- Colher
- Ralador
- Balanças
- Bacias
- Funil
- Picador de carne
- Ensacadeira
- Coador
- Copo graduado
- Caneco
- Socador de tempero
- Barbante
- Bandejas de isopor
- Saco plástico
- Filme pvc
- Tábua branca de polipropileno



2 - Vista os equipamentos de proteção individual (EPI)



3 - Escolha o tipo de carne a ser utilizada

A carne pode ser dos quartos dianteiros, traseiros, fralda de costela e retalhos diversos de caprino ou ovino. Acrescenta-se toucinho na proporção de 100 a 200 gramas por quilo de carne.



Atenção:

A quantidade de toucinho varia de acordo com a camada de gordura das carnes

4 - Retire a carne das peças escolhidas

4.1 - Retire a peça da geladeira



4.2 - Coloque na bancada



4.3 - Tire o gancho



4.4 - Limpe as carnes

A limpeza consiste em retirar aponeuroses (pelancas), cartilagens, nervos, hematomas e linfonodos (carnes mortas).



Precaução:

Use luvas específicas (de malha de aço) na utilização de facas afiadas, para evitar acidentes.

Alerta ecológico:

Os detritos devem ser eliminados em locais apropriados, evitando poluição e contaminação do meio ambiente. Fossas ou aterros sanitários são locais adequados para o descarte dos resíduos.

4.5 - Desosse as peças



Atenção:

A desossa deve ser efetuada bem rente ao osso, para se obter maior rendimento da carne.

Precaução:

Cuidados devem ser tomados na utilização de facas afiadas, para evitar acidentes.



5 - Pese a carne

5.1 - Coloque a carne na balança



5.2 - Anote o peso

Exemplo: 2kg.

A pesagem das carnes é fundamental para o cálculo do tempero e do toucinho.



6 - Calcule a quantidade de toucinho

Para cada quilo de carne serão usados 200 g de toucinho sem a pele.

6.1 - Coloque o toucinho na balança

6.2 - Pese o toucinho

Exemplo: 400 gramas.



7 - Calcule o tempero

7.1 - Conheça a proporção dos ingredientes

Para o cálculo do tempero, os ingredientes devem ser usados nas seguintes proporções:

Ingrediente	Quantidade
Sal de cozinha	10 gramas por quilo de carne mais toucinho
Sal de cura	3 gramas por quilo de carne mais toucinho
Alho	2 gramas por quilo de carne mais toucinho
Ligatari	2,5 gramas por quilo de carne mais toucinho
Condimento toscana	10 gramas por quilo de carne mais toucinho ou veja recomendações no rótulo
Vinho tinto seco	10 ml por quilo de carne mais toucinho
Antioxidante	2,5 gramas por quilo de carne mais toucinho
Noz moscada	1 noz para cada 20 quilos de carne mais toucinho

7.2 - Reúna os temperos

- Sal de cozinha
- Sal de cura
- Alho
- Ligatari
- Condimento toscana
- Vinho tinto seco
- Antioxidante
- Noz moscada



Atenção:

- 1 – Quando a fabricação for para consumo próprio pode ser fabricado sem o uso do sal de cura, ligatari e o antioxidante, porque estes produtos são consumidos mais rapidamente
- 2 – Deve-se respeitar o prazo de validade dos ingredientes a serem utilizados, para se obter produtos de boa qualidade.

8 - Prepare o tempero

O tempero deve ser preparado corretamente para obter-se uma mistura homogênea.

Atenção:

Ao término da utilização de cada tempero, a embalagem deve ser bem fechada para manter as características do produto.

8.1 - Pese
24 g de sal de
cozinha



8.2 - Coloque
uma parte do
sal pesado no
socador de
temperos



8.3 - Pese
4,8 g de alho



8.4 - Coloque
no socador de
temperos



8.5 - Soque bem



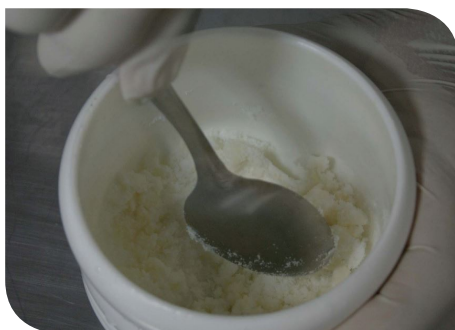
8.6 - Pese 7,2 g
de sal de cura



8.7 - Coloque
no socador de
temperos



8.8 - Misture



8.9 - Coloque o
restante do sal



8.10 - Misture



8.11 - Pese
24 gramas de
condimento
toscana



8.12 - Coloque
no socador de
temperos



8.13 - Misture



8.14 - Rale 1/8
de noz moscada
no socador de
tempero



8.15 - Misture



8.16 - Pese
6 gramas de
Ligatari



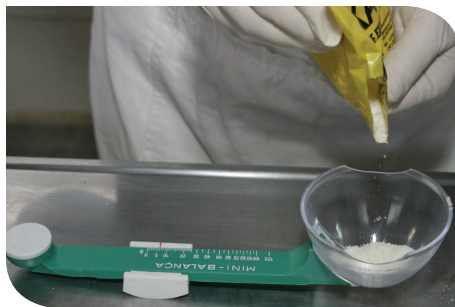
8.17 - Coloque
no socador de
temperos



8.18 - Misture



8.19 - Pese
6 gramas de
antioxidante



8.20 - Coloque
no socador de
temperos



8.21 - Faça a
mistura dos
temperos



8.22 - Meça 24 ml
de vinho tinto seco
e reserve

O vinho tinto não se mistura
aos temperos; será adicionado
à carne e ao toucinho depois
de picados.



9 - Pique as carnes e o toucinho

As carnes e o toucinho devem ser picados em máquina, usando disco de furos 8mm.

9.1 - Corte a carne

A carne deve ser cortada em pedaços que sejam compatíveis com o tamanho e potência da máquina de picar carne.



9.2 - Corte o toucinho

O toucinho deve ser cortado em pedaços que sejam compatíveis com o tamanho e potência da máquina de picar carne.



9.3 - Coloque a carne no picador



9.4 - Pique a carne

Precaução:

Cuidados devem ser tomados na utilização de facas afiadas e máquina de picar carne, para evitar acidentes.



9.5 - Coloque o toucinho no picador



9.6 - Pique o toucinho

9.7 - Coloque a carne e o toucinho na bacia



10 - Prepare a massa

O preparo correto da massa determinará a ótima qualidade da linguiça.

10.1 - Adicione o tempero preparado



10.2 - Misture bem



10.3 - Adicione o vinho tinto seco



10.4 - Misture, massageando a massa

Atenção:

A massagem deve ser feita dentro de uma vasilha apropriada (plástico, inox), até que a massa fique pegajosa. Este procedimento facilitará a melhor absorção do tempero e propiciará a liga desejável da massa.



10.5 - Comprima a massa

A massa deve ser comprimida vigorosamente para retirar o ar, evitando assim o seu escurecimento e a sua dessoragem.



10.6 - Acondicione a massa para repouso

Atenção:

Quando as carnes utilizadas não forem frescas, o repouso da massa deverá ser feito sob refrigeração, prevenindo-se assim uma possível deterioração.

10.6.1 - Cubra a massa com plástico



10.6.2 - Guarde na geladeira

A massa deve ficar em repouso, em vasilha bem tampada, por um tempo mínimo de 12 e máximo de 24 horas, para absorção homogênea do tempero.



11 - Faça a embutidura da massa

A embutidura pode ser feita com máquina elétrica ou manual, com funil artesanal, com argola de arame ou com outro artefato que facilite o enchimento da tripa.

Deve-se usar tripas de 35 a 40 milímetros de diâmetro, mantidas de molho em água potável, por um tempo mínimo de 15 minutos, para recuperarem sua elasticidade.

11.1 - Reúna o material

- Ensacadeira manual
- Funis
- Argola de arame



11.2 - Prepare a ensacadeira



11.2.1 - Coloque o depósito no local



11.2.2 - Enrosque o funil



11.3 - Prepare a tripa

11.3.1 - Pegue a tripa armazenada



11.3.2 - Coloque em outro recipiente com água



11.3.3 - Deixe de molho por 15 minutos

As tripas devem ser mantidas de molho em água potável, por um tempo mínimo de 15 minutos, para recuperarem sua elasticidade.



11.3.4 - Passe água por dentro da tripa



11.4 - Faça a embutidura

11.4.1 - Pegue a massa na geladeira



11.4.2 - Retire o plástico



11.4.3 - Levante o depósito



11.4.4 - Coloque a massa dentro do depósito



Atenção:

A massa deve ser bem comprimida para que não fiquem bolhas dentro do depósito, evitando problemas durante a embutição.

11.4.5 - Abaixee o depósito



11.4.6 - Gire a manivela até a massa chegar na ponta do funil



11.4.7 - Coloque a tripa inteira no funil



11.4.8 - Embuta a carne até o final da tripa

A linguiça toscana, tradicionalmente, é embutida formando gomos de aproximadamente 10 centímetros de comprimento, através da amarração ou torção da tripa.



Atenção:

Ao embutir a massa, segure a ponta da tripa para evitar que a massa saia pela ponta.

12 - Conserve a linguiça sob refrigeração

Prontas as linguiças, elas devem ser corretamente conservadas sob refrigeração para manterem-se sadias, bem como para preservarem suas características de cor, aroma e sabor.

12.1 - Amarre os gomos de linguiça



12.1.1 - Amarre a ponta da tripa com um barbante



12.1.2 - Coloque um gancho na bancada



12.1.3 - Coloque a ponta amarrada da linguiça no gancho



12.1.4 - Amarre os gomos



12.1.5 - Amarre a ponta final da linguiça



12.1.6 - Corte o barbante



12.2 - Embale

As embalagens podem ser sacos plásticos ou bandejas de poliestireno.

12.2.1 - Coloque a linguiça na bandeja



12.2.2 - Passe o filme pvc



Atenção:

Embalagens a vácuo só poderão ser usadas quando no preparo da linguiça for utilizado sal de cura, pois este ingrediente evita a proliferação de bactérias causadoras de intoxicação alimentar.

12.3 - Rotule

Para atender às exigências do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, o rótulo deve conter as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, período de validade, peso líquido, peso da embalagem, temperatura para conservação, informações nutricionais, identificação do fabricante (razão social, CGC, endereço) e telefone para atendimento ao consumidor.

MODELO DO RÓTULO

Nome do produto: _____

Ingredientes: _____

Data de fabricação: ____/____/____ Validade: ____/____/____

Peso líquido: _____ Peso da embalagem: _____

Conservar a 4° C

Informações nutricionais: _____

Razão social: _____

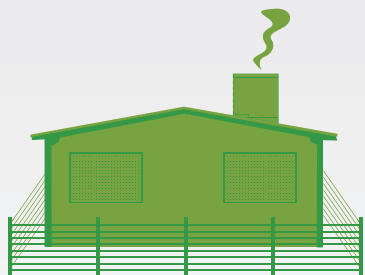
CGC: _____

Endereço: _____

Telefone para atendimento ao consumidor: _____

12.4 - Guarde na geladeira

O armazenamento da linguiça pura toscana deverá ser feito sob refrigeração, em temperaturas de 0° a 4°C, por um período máximo de 20 dias, preservando-se assim as características ideais do produto (odor, cor e sabor).



Lavar o vasilhame, utensílios, equipamentos e instalações

V

Logo após o processamento das carnes, deve-se efetuar uma limpeza total. Isto é importante porque os resíduos são mais fáceis de serem removidos, evitando também a contaminação pelo acúmulo de microorganismos nos restos dos materiais usados.

Para fazer uma boa limpeza, obedeça a sequência:

1 - Enxágue com bastante água fria para retirar os resíduos

2 - Esfregue com detergente neutro biodegradável

O detergente deve ser diluído em água, de acordo com recomendações no rótulo. Com o auxílio de buchas, esfregões, escovas ou outro utensílio, esfregue vigorosamente, até retirar todos os resíduos.

Precaução:

O uso de detergentes deve ser feito com cuidado, pois pode ser prejudicial à saúde.

Alerta ecológico:

Deve-se usar o detergente neutro biodegradável para evitar prejuízos ao meio ambiente.

3 - Enxágue

No enxágue deve-se usar água potável em quantidade suficiente até desaparecer todo o resíduo de detergente.

Bibliografia

ALENCAR, N. de. *Como defumar e fabricar alimentos*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1993. 90p.

_____. *Embutidos e defumados de carne suína*. Belo Horizonte: SENAR-AR/MG, 1997. 128 p. (Manual técnico do trabalhador na transformação caseira de produtos, v. 1).

_____. *Processamento artesanal de carnes e peles de ovino e caprino*. Viçosa, UFV, Impr. Univ. 1988. 16p. (Informe Técnico).

BEZERRA, José Augusto.. *Bode de mesa*. Globo Rural, São Paulo, v 17, n. 203. Set. 2002. p. 38-47.

CERRI, Cláudio. *Parceiros do sertão*. Globo Rural, São Paulo, v.15. n. 172. p. 50, fev. 2000.

LEMONS, A. L. S. C., YAMADA, E. A. *Princípios do processamento de embutidos cárneos*. Campinas: CTC/ITAL, 2003. 159 p.

MARQUES, M. F. *O uso de aditivos e condimentos na indústria de carne*. In. FUNDAÇÃO CENTRO TECNOLÓGICO DE MINAS GERAIS. Cursos rápidos de tecnologia de produtos cárneos. Belo Horizonte, 1994. p.13-18 (Embutidos finos – série A).

PARDI, C. M. et al. *Ciência, higiene e tecnologia da carne*. Goiânia: Editora da UFMG, 1996. v. 2: Tecnologia da carne e de subprodutos: processamento tecnológico. 110p.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. *Normas técnicas relativas à fabricação de embutidos*. [s.n.t.] 4p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. *Aditivos em alimentos: uma abordagem equilibrada*. [s.n.t.] 24p.

TERRA, Nelcindo Nascimento. *Apontamento de tecnologia de carnes*. São Leopoldo-RS: Ed. Unisinos, 2003. 216p.