

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Embutidos, Frios e Defumados



Serviço de Produção de Informação - SPI
Brasília, DF
1996

Coleção Saber, 4

Coordenação Editorial

Marina A. Souza de Oliveira e Araquem Calhao Motta

Editor Responsável

Carlos M. Andreotti, M. Sc., Sociologia

Projeto Gráfico

Mayara Rosa Carneiro e Sirlene Siqueira

Tratamento Editorial

Terezinha S. G. Quasi

Codificação e Revisão de Texto

Francisco C. Martins

Revisão Gramatical

José Rech

Editoração Eletrônica

Carlos Eduardo Felice

Fotografia da Capa

José Alencar Fusco e Ana Lucia Braga (Produção)

1ª edição

1ª impressão (1996): 2.000 exemplares 4ª impressão (2006): 1.000 exemplares

2ª impressão (1998): 3.000 exemplares 5ª impressão (2008): 1.000 exemplares

3ª impressão (2004): 1.000 exemplares

Edição especial para o **Fome Zero** (2007): 1.500 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Informação Tecnológica

Rocco, Sylvio Cesar.

Embutidos, frios e defumados / Sylvio Cesar Rocco. – Brasília: EMBRAPA-SPI, 1996.

94 p. : il. – (Coleção Saber, 4).

Nome atual da editora: Embrapa Informação Tecnológica

ISBN 85-85007-95-8.

1. Alimento – Tecnologia. 2. Carne – Industrialização. 3. Carne-Defumado– Técnica. I. Título. II Série.

CDD 664.9

© Embrapa-SPI - 1996

Autor

Sylvio Cesar Rocco

Biólogo Sanitarista, M. Sc.

Secretaria de Agricultura e Abastecimento do
Estado de São Paulo

Apresentação

O Brasil já dispõe de um volume substancial de conhecimentos, gerados a partir da pesquisa agrícola. A inserção desses conhecimentos nos segmentos mais amplos da sociedade tem exigido considerável esforço para assegurar a qualidade técnica das informações e, ao mesmo tempo, tornar disponíveis textos que possam ser consumidos por todas as pessoas interessadas nos temas referentes à agropecuária, à agroindústria e ao meio ambiente, independentemente de os leitores serem ou não especialistas nesses assuntos.

A exemplo da *Coleção Plantar*, que tem alcançado grande sucesso editorial, atendendo às necessidades de informação de produtores, técnicos, sitiantes, chacareiros, donas de casa e demais interessados em práticas agrícolas que lhes reduzam desperdícios, permitindo-lhes maior sucesso em suas atividades rurais, a Embrapa lançou a *Coleção Saber*.

Trata-se de tornar acessível, em linguagem simples, aos públicos já citados e também a estudantes e técnicos, conceitos que

dão fundamento às recomendações originadas na pesquisa científica ou mesmo apresentar técnicas e processos que serão empregados em negócios agrícolas ou agroindustriais.

A Embrapa, por meio de seus centros de pesquisa, do seu Serviço de Produção de Informação - SPI e de colaboradores de tantas outras importantes instituições de pesquisa, espera estar contribuindo para a melhoria do entendimento de questões tão importantes para o desenvolvimento sustentável de nosso País.

Lucio Brunale
Gerente-Geral

Sumário

Introdução	9
Carnes	12
Equipamentos e Utensílios	14
Higiene	22
Condimentos	26
Aditivos e Processo de Cura	27
Tripas e outros Envoltórios	33
Métodos de Fabricação de Embutidos	35
Formulações	38
Cozimento	51
Defumação	53
Modelos de defumadores	57
Métodos de Fabricação de Defumados e Frios	69
Lombo, <i>bacon</i>, <i>copa</i> e <i>panceta</i>	69
Presunto tipo <i>tender</i>	73
Presunto cozido em fôrma	77

Apresentado.....	78
<i>Pastrami, bresaola, cupim,</i> lagarto e picanha	79
Frango e peixe	82
Viabilidade Econômica	85
Advertência	91
Referências Bibliográficas	92

Introdução

O aproveitamento de suínos e outros animais em pequenas propriedades rurais, na fabricação de diversos tipos de produtos cárneos, pode ser considerado uma tradição em algumas cidades do interior do Estado de São Paulo e, principalmente, nos estados do Sul do Brasil, que possuem o maior rebanho suíno do País.

Tais costumes se devem, principalmente, à colonização européia, bastante significativa tanto na Região Sul quanto na Região Sudeste. Nessas regiões, é costume manter algumas cabeças de suínos em regime de engorda para consumo familiar, garantindo produtos diversos que possam ser estocados, além de apresentar uma fonte de renda com sua venda.

Além da carne suína, são utilizadas outras carnes, como a bovina, a ovina, de aves e pescado. Contudo, a criação doméstica desses animais e a fabricação artesanal dos produtos derivados sofrem problemas sanitários graves, que começam com a criação e vão até o produto acabado. Na criação, geralmente são