Erasmus+

TECHNOLOGICAL NOTE NUMBER1

ENCHIDOS

ORIGEM DA SALSICHARIA

Na história da Humanidade, são inúmeras as descobertas feitas pelo Homem, na luta pela sobrevivência e na procura da perfeição.

Desde sempre confrontado com o problema da conservação da carne, o Homem desenvolveu processos como a salga e a fumagem 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 enchidos, os mais antigos alimentos conservados de que há conhecimento.

Foram os Romanos e os Gregos os responsáveis pela introdução da arte de fabricar enchidos no nosso país.

Sendo Portugal um país de grande expressão agrícola, a alimentação das famílias, especialmente no Inverno, era tradicionalmente assegurada com base no porco.

FABRICO DE ENCHIDOS

A carne é a matéria-prima principal da maioria dos produtos cárneos transformados.

A qualidade da carne é influenciada, igualmente, pela raça, nomeadamente a composição lipídica, apresentando diferentes níveis de ácidos gordos

A carne normal apresenta cor, consistência e humidade superficial normais. A queda de pH é equilibrada. Nesta carne, os sais minerais são facilmente absorvidos e a dissecação do produto é regular, devendo ser este o tipo de carne que se deve utilizar na indústria de salsicharia (Girard et al., 1986).

ÁGUA

O teor em água tem influência na qualidade da carne, afectando a suculência, a cor, a textura e o sabor. A água é o meio universal das reacções biológicas, portanto, a sua presença influi nas mudanças que ocorrem na refrigeração, armazenamento e processamento da carne (Pedersen 1976, referido por Martins, 1992).

PROTEÍNAS

As proteínas do músculo para além de desempenharem uma função plástica, intervêm nos fenómenos de contracção (Prändl et al., 1994).

LÍPIDOS

A gordura representa um papel importante nas características organoléticas da carne, conferindo-lhe características especiais. O sabor e aroma específicos resultam da complexa interação dos lípidos com outros compostos do músculo, e o seu teor tem influência na suculência, na dureza e no aspeto da carne (Wood, 1984 referido por Martins, 1992).

SUBSTÂNCIAS NÃO PROTEICAS SOLÚVEIS

As substâncias não proteicas solúveis incluem as substâncias azotadas (creatina, nucleótidos e aminoácidos); glúcidos (acido láctico, glucose e glicogénio); substâncias inorgânicas e vitaminas.

CONDIMENTOS E EXCIPIENTES

Os condimentos são substâncias de extrema importância. Para além de conferirem ao enchido qualidades organoléticas agradáveis e que lhe são próprias, desempenham um papel importante na maturação, uma vez que retardam a alteração por ação dos microrganismos, devido ao efeito inibidor exercido sobre alguns destes.

SAL

O sal desempenha várias funções: gustativa, bacteriostática e promotora de modificações físico-químicas profundas no tecido muscular ou adiposo da carne (Girard, 1991).

ESPECIARIAS

Especiarias são utilizadas nas indústrias transformadoras de carnes como condimento, para caracterizar e acentuar as qualidades organoléticas dos produto

A massa de pimentão constitui uma das especiarias mais utilizada nos enchidos produzidos. Organolepticamente, caracteriza-se por uma coloração vermelha viva ou ligeiramente escurecida. O aroma e sabor são *"Sui generis"* . As especiarias desempenham um papel importante na maturação, uma vez que retardam a alteração por ação dos microrganismos, devido ao efeito inibidor exercido sobre alguns destes.

INVÓLUCROS

Os invólucro vão servir para proteger do exterior e dar formato à massa, definindo assim o tipo de enchido.

SELECÇÃO OU ESCOLHA DA CARNE

Esta operação consiste em selecionar as diferentes carnes e gorduras que constituem os vários tipos de enchidos

A relação músculo/gordura da carne é muito importante, uma vez que a quantidade de gordura afeta a qualidade dos produtos curados, sendo responsável por lhes conferir tenrura, suculência e sabor. Para além disso, também mantém a humidade da fibra muscular, facilitando assim as fermentações que ocorrem durante a cura (Janeiro, 1948).

MIGA DA CARNE

Esta operação tem como objetivo reduzir a carne e a gordura a fragmentos mais pequenos, obtendo-se uma massa composta por pedaços relativamente homogéneos.

PREPARAÇÃO DA MASSA

Esta operação consiste na mistura completa de todos os condimentos, e por outro lado, esta movimentação não pode ser excessiva, para não introduzir muito O_2 na massa, que poderá facilitar as oxidações e dificultar a acidificação por fermentação.

REPOUSO DA MASSA OU MATURAÇÃO

Após a homogeneização, segue-se um período de repouso, durante o qual a carne "toma" os condimentos, produz-se a ligação da massa e dá-se parte da maturação do enchido (Janeiro, 1948).

ENCHIMENTO

Esta operação consiste em introduzir a massa no invólucro, a tripa, onde vai continuar e terminar o processo de transformação em enchido (Janeiro, 1948).

ATADURA E PICADO

A massa deve ser comprimida à mão pela parte externa e distribuída uniformemente, de maneira a não deixar espaços vazios no interior do invólucro. Este é atado com cordel ou fio (Paiva, 1944).

Depois de atados, os enchidos são picados em toda a extensão com uma agulha ou com o pico (utensílio apropriado). A perfuração do invólucro do produto tem a finalidade de facilitar a saída do ar e água indesejáveis (Janeiro, 1948).

CURA

A cura é a fase mais importante da preparação dos enchidos No decorrer desta fase, ocorrem transformações físico-químicas que modificam a carne, transmitindo-lhe qualidades bromatológicas que tornam o enchido mais apetecível ao consumidor e com um período de conservação superior (Janeiro, 1948).

FUMAGEM

A fumagem é uma das técnicas mais antigas utilizadas na conservação dos enchidos e outros produtos cárneos. É a primeira etapa do processo de cura dos enchidos. Esta operação consiste em submeter os enchidos frescos a gases resultantes da combustão lenta da madeira.

SECAGEM

Os enchidos continuam a sofrer secagem, e para isso são colocados em câmaras preparadas para o efeito. As transformações iniciadas na fumagem devem continuar, entre as quais a desidratação e a acidificação.

EMBALAGEM

Existe no mercado uma grande oferta de embalagens de diferentes tipos, que podem contribuir para a manutenção da qualidade dos enchidos (Patarata et al., 1998).