

ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NEWTON FREIRE
MAIA
Curso Técnico em Agropecuária

RAFAELA PAULISTA

FABRICAÇÃO DE PRESUNTO CURADO DE PORCO MOURA

PINHAIS

2021

RAFAELA PAULISTA

FABRICAÇÃO DE PRESUNTO CURADO DE PORCO MOURA

Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como requisito parcial na disciplina de
Estágio curricular obrigatório do Curso Técnico em
Agropecuária do CEEP Newton Freire Maia

Profº Orientador: Rosyara Pedrina Maria Montanha
Juliatto.

PINHAIS

2021

FABRICAÇÃO DE PRESUNTO CURADO DE PORCO MOURA

RAFAELA PAULISTA

Aprovada em ___/___/___

BANCA EXAMINADORA

Profª Orientadora: Rosyara Pedrina Maria Montanha Juliatto

Profª Avaliador:

Profª Avaliador:

DEDICATÓRIA

Dedico a presente monografia a Deus, aos meus pais por todo o apoio necessário para que eu chegasse até aqui.

AGRADECIMENTOS

Ao meu pai Evaldo, pelo apoio, por me incentivar nos momentos difíceis para continuar no curso, por mostrar que sou capaz e por sempre me apoiar. A minha mãe Francieli, por estar comigo em todas as fases desse curso e projeto, por me ajudar em ideias, por ser minha inspiração de força, garra e determinação. Obrigada pela companhia e pela compreensão. Sem vocês eu não teria conseguido chegar até aqui, amo vocês incondicionalmente.

A Deus pela vida, por me manter firme com meus propósitos, por não deixar eu desistir ultrapassando os medos, inseguranças e os obstáculos durante esses anos e por concluir mais essa vitória em minha vida.

Aos professores que me ajudaram e contribuíram para isso.

Aos meus amigos, com quem compartilhei conhecimento, histórias e momentos bons durante esses anos.

A instituição de ensino CEEP Newton Freire Maia, pelo meu processo de formação profissional e acadêmica e por seus profissionais qualificados.

“O sucesso é a soma de pequenos esforços repetidos dias após dias”.

(Charles F. Kettering)

RESUMO

Esse trabalho tem como demanda um produto embutido (presunto) feito a partir da carne suína. Os produtos embutidos começaram a ser produzidos em um período onde não havia locais para conservação de carnes (geladeiras e freezers), e se tornou comum pelo fato de ser prático ao consumidor. A fermentação do presunto tem grande importância, pois prolonga a vida útil do produto, tem ganho de valor nutritivo para o alimento e substâncias essenciais à nutrição. O objetivo da fermentação é a formação de sabor e aroma, torna o alimento mais digerível e desenvolve a textura, viscosidade e inibição de bactérias deteriorantes e patogênicas. A eliminação desses microrganismos é de grande importância, pois estão relacionadas à saúde do consumidor, as bactérias deteriorantes tem função de prolongar em boas condições para consumo. Neste trabalho vai ser abordada a receita feita por Peterson **Rebechi** onde vamos trabalhar com a carne, condimentos e cozimento. O presunto é um embutido presente na vida da maioria da população, para isso vamos torná-lo mais acessível para o consumo, visando os parâmetros de qualidade e para que as indústrias tenham a visão do processo natural da maturação, tendo um produto de alta qualidade, estável à temperatura ambiente e o baixo teor de umidade. Diminuindo o PH melhorando a textura, sabor e a cor do embutido.

Palavras-chave: Embutidos - Receita - Nutrição.

ABSTRACT

This work demands an inlaid product (ham) made from pork. Inlaid products began to be produced in a period when there were no places for the preservation of meat (refrigerators and freezers), and became common due to the fact that they were practical for the consumer. The fermentation of ham is of great importance, as it prolongs the shelf life of the product, gaining nutritional value for food and substances essential to nutrition. The purpose of fermentation is the formation of flavor and aroma, makes the food more digestible and develops texture, viscosity and inhibition of spoilage and pathogenic bacteria. The elimination of these microorganisms is of great importance, as they are related to the consumer's health, deteriorating bacteria have the function of prolonging in good conditions for consumption. This work will address the revenue made by Peterson Rebechi where we will work with the meat, condiments and cooking. Ham is an inlaid present in the life of the majority of the population, for this we are going to make it more accessible for consumption, aiming at the quality parameters and so that industries have a vision of the natural maturation process, having a high quality product , stable at room temperature and low moisture content. Decreasing the PH improving the texture, flavor and color of the sausage.

Keywords: Sausages - Revenue - Nutrition.

LISTA DE FIGURAS



Figura 1. (corte das carnes: lombo e pernil - 500gr de cada).



Figura 2. (moagem das carnes).



Figura 3. (carne moída e temperada).



Figura 4. (embaladas na tripa seca e deixadas descansar por 12h na geladeira).



Figura 5. (em cozimento por 2h a 80°C).



Figura 6. (presunto cozido).

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1.

Você consome presunto no seu dia a dia?

9 respostas

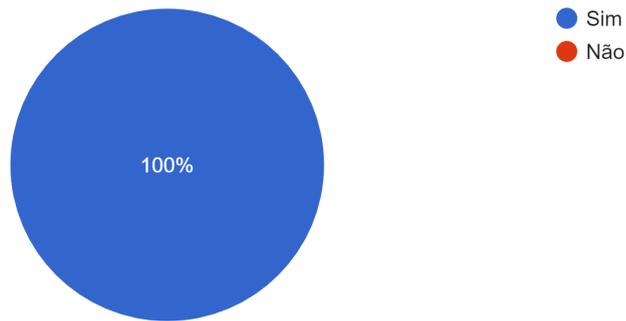


Gráfico 2.

Você considera o presunto comercial (de prateleira) saudável?

9 respostas

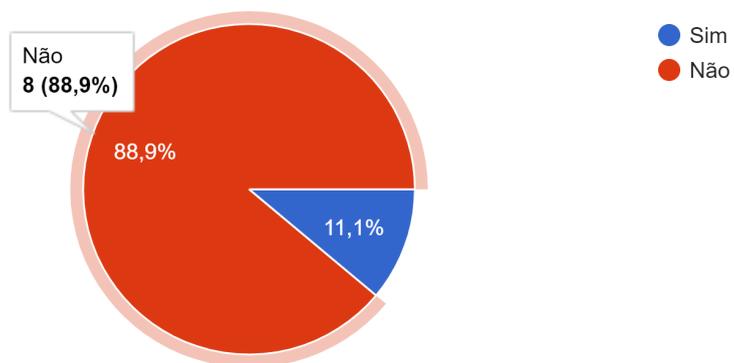


Gráfico 3.

Se fosse para mudar seus hábitos alimentares para algo saudável, você mudaria para um alimento artesanal/caseiro?

9 respostas

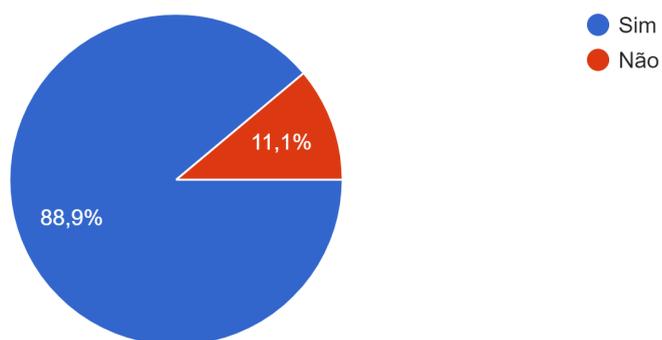
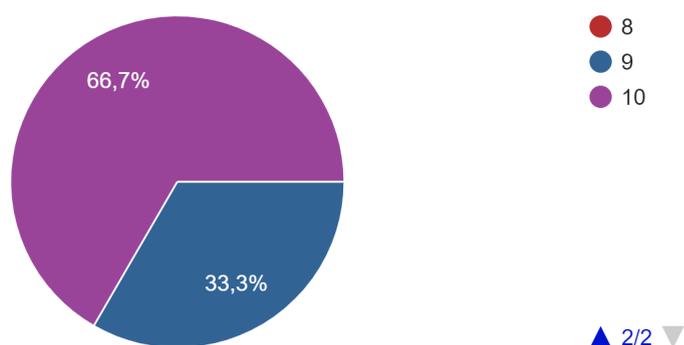


Gráfico 4.

Qual nota você daria para o presunto caseiro?

9 respostas



▲ 2/2 ▼

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	13
2. OBJETIVOS.....	14
2.1. OBJETIVO GERAL.....	14
2.2. OBJETIVO ESPECÍFICO.....	14
3. REVISÃO DE LITERATURA.....	15
3.1. PRESUNTO.....	15
4. MATERIAL E MÉTODOS	18
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	20
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	23
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	24

1. INTRODUÇÃO

Os suínos (*Sus Domesticus*) apareceram há mais de 40 milhões de anos na Terra. Foram domesticados pelos chineses, remonta há mais de 10.000 milhões de anos em aldeias no leste da Turquia. Os primeiros homens das aldeias tinham como alimento os suínos. Sua espécie foi evoluindo a partir do javali selvagem embora tenha controvérsias: há quem acredite que se originou do *Sus Scrofa* (espécie que deu origem ao suíno doméstico) e também quem acredita que a origem é do *Sus Vittatus* que viviam em grandes quantidades na Ásia e na bacia do mar Mediterrâneo.

Os suínos chegaram ao Brasil por Martin Afonso de Souza em 1532. Os porcos brasileiros eram cruzados com raças portuguesas, e não havia preocupação em selecionar as matrizes. Com o tempo, os criadores brasileiros foram desenvolvendo suas próprias raças. Desde a sua domesticação os suínos sofreram grandes transformações morfológicas e fisiológicas, em consequência das condições que viveram e das necessidades do homem, em relação ao melhor aproveitamento do animal. A evolução da suinocultura brasileira teve marco nos anos 70 até os dias atuais. A principal mudança foi o uso do suíno tipo banha para tipo carne. A gordura (banha) oferecia grande porte de energia para os trabalhadores braçais, e também servia para o preparo de outros alimentos. Contribuiu para isso o melhoramento genético de suínos, além de introduzir animais com alta capacidade de carne, e também foi disseminado o conceito do suíno híbrido com objetivo de melhor eficiência reprodutiva ao tradicional das raças puras. Com a busca por melhor eficiência e maior produtividade em termos de quantidade e qualidade, observamos o suíno como “4 pernis”, com a distribuição das massas musculares entre os membros anteriores e posteriores e também a maior massa muscular na região lombar.

As fabricações de alimentos cárneos exigem alta qualidade no processamento (como esterilização, pasteurização e temperaturas). Para a fabricação do presunto é importante utilizar processos de alta pressão para obter um produto com melhores características nutricionais e sensoriais. A fermentação tem função vital neste processo, apresenta vantagens nas indústrias alimentícias pois prolonga a vida do produto e não provoca alterações.

De acordo com a Legislação Brasileira, e Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) “entende que o embutido é todo produto elaborado com carne, órgãos, condimentados (cozido ou não), defumado (ou não), dessecado (ou não), tendo como envoltória a tripa, bexiga ou outro envoltório natural ou artificial.” Desde que seja aprovado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) (Brasil, 1952).

Os produtos cárneos processados, em especial os presuntos curados de carne suína, tem produção originária dos países europeus, por isso é grande a demanda por este produto e está se popularizando pelos demais países, a Espanha é a líder desta

produção. Os países Europeus são pioneiros no desenvolvimento de produtos cárneos processados de alta qualidade, em especial os presuntos curados de carne suína, que na Espanha, líder desta produção, é o produto cárneo mais valioso. Esses produtos recebem o nome de acordo com a região de onde provém (GALLO et al., 1994; MESÍAS et al., 2009).

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Desenvolvimento e fabricação de presunto cozido utilizando carne de suíno Moura produzida em casa.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver receita de fabricação de presunto cozido;
- Avaliar a qualidade e durabilidade do presunto cozido;
- Comparar características sensoriais do presunto cozido com o presunto comercial.

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1. PRESUNTO

O Brasil é um dos maiores produtores de carne suína do mundo, é muito consumido de forma industrializada por possuir aspectos que facilitam sua transformação. A cada dia as indústrias lançam produtos novos, dentre os produtos cárneos industrializados o mais encontrado é o presunto. De acordo com a definição dada pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Presunto Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 (BRASIL, 2000), entende-se por presunto cozido o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Os ingredientes obrigatórios são a carne de pernil de suíno, sal, nitrito e ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura e os ingredientes opcionais são: proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias. As proteínas não cárneas na forma agregada não devem exceder 2,0%.

Os produtos cárneos processados ou preparados são aqueles em que as propriedades originais foram modificadas. O presunto é um produto produzido através do pernil, devidamente refilado de sua gordura visível, pode conter índices de gordura considerados baixos, quando comparado com outros produtos cárneos como mortadelas. Uma alternativa para a produção de um presunto com teor reduzido de gordura é a substituição do corte por membros posteriores de peru, por tratar-se de uma carne mais magra que o similar suíno (HACHMEISTER; HERALD, 1998).

Esse processo envolve cortes mais ou menos intensos, adicionando condimentos, especiarias e aditivos. Alguns processos visam trabalhar no prolongamento da vida do produto, atuando com enzimas e microrganismos, sempre procurando manter a qualidade nutritiva e preservando a durabilidade. A carne preparada para fabricação do presunto é o pernil suíno, separando os músculos do pernil, retirando-se os tendões, nervos e excesso de gordura. Em seguida a carne é dividida em pequenos pedaços, para melhor distribuição da salmoura. Esses pedaços vão constituir a peça de presunto. As principais vantagens são a uniformidade da cor, penetração da salmoura, liberação das proteínas das fibras musculares resultando em um produto de qualidade.

A indústria de carne suína tem aumentado a produção de derivados com alto valor agregado, para atender a demanda do mercado que consome produtos de qualidade superior. A dieta constitui de forma importante para a carne, atendendo as necessidades dos consumidores e além das características nutricionais, os aminoácidos livres gerados durante o processamento são responsáveis pelas características únicas de aroma e sabor dos produtos cárneos curados.

O Brasil é o quarto maior produtor mundial de carne suína, mas o consumo é baixo no país. Geralmente a carne suína é vista como uma carne gordurosa e que pode transmitir doenças. Mas desde 1970 a criação de porcos mudou bastante, o que resulta em uma carne mais saudável e segura. Atualmente o rebanho tem uma alimentação controlada, os ambientes são higienizados e com temperatura controlada, além de assistência veterinária. Com as mudanças que vêm ocorrendo na criação, houve uma diminuição de 31% da gordura, 14% de calorias e 10% do

colesterol na carne suína. Os fatores intrínsecos importantes na carne suína são a genética, o manejo alimentar, a idade, condições de abate desde a saída dos animais da propriedade até a entrada das carcaças nas câmaras frias, tipos de cozimentos e métodos de conservação.

As exportações brasileiras de carne suína in natura estão tendo um valor alto no mercado interno. No atacado a valorização da carne está em 29% (R \$7,20), mesmo índice positivo para o animal vivo abatido em granja, cuja arroba está em R \$89,50 para pagamento ao produtor.

Alguns itens para o processamento adequado do presunto:

- **CARNE:** É importante escolher uma carne de qualidade, com mais ou menos gordura dependendo do uso que irá fazer. E para isso precisamos focar no PH. O PH da carne do animal vivo é próximo de 7.0, após o abate deve estar em torno de 5.8, pois após a interrupção de circulação do oxigênio os açúcares passam a ser consumidos e transformados em ácido láctico o que reduz o PH da carne. Para a fabricação dos curados quanto mais baixos o PH é melhor para a perda de água na maturação, diminuição da atividade de água e conseqüentemente mais segurança do seu produto (PETERSON REBECHI).
- **MATERIAIS E EQUIPAMENTOS:** Enchedor/Ensacador; para a produção de linguiças e presunto não há necessidade de se obter um enchedor de embutidos tipo canhão horizontal ou vertical. Utensílios; precisa-se de uma boa faca de qualidade e afiada. Tem facas específicas para a desossa, corte de carne crua e etc. Uso de tigelas, aquelas brancas encontradas em açougue facilitará o trabalho. E o moedor de carne, temos três recursos que são o moedor manual, moedor elétrico e a moagem no açougue.
- **SAL:** o cloreto de sódio, popularmente conhecido como sal ou sal de cozinha é uma substância largamente utilizada, formada na proporção de um átomo de cloro para cada átomo de sódio. O sal é produzido em diversas formas: sal não refinado (como o sal marinho), sal refinado (sal de cozinha), e sal iodado. É um sólido cristalino e branco nas condições normais (WIKIPÉDIA). Para a produção de embutidos curados recomenda-se usar sal grosso ou sal kosher pela partícula, ela tem mais contato com a carne que o sal refinado. Sal de cura; o sal de cura ajuda a manter e realçar a cor dos embutidos, dá sabor, inibe a transformação dos esporos da bactéria do botulismo em toxina que pode ocasionar doenças e previne ranço nas gorduras presentes (PETERSON REBECHI). Para os defumados não há necessidade de usar o sal de cura, pois os embutidos são curados e ficam prontos em prazo curto de tempo. Utiliza-se o sal de cura quando a maturação é longa.
- **TEMPEROS:** os temperos são os coadjuvantes, é indispensável o uso para o embutido, com a aplicação correta os sabores serão incríveis. Condimentos: é abundante o uso na fabricação de embutidos, você pode escolher a mistura que vai agradar. Pimentas; o uso de pimenta vai depender do gosto do consumidor, para quem gosta de sabores mais complexos e para quem não gosta de sabores fortes.
- **EMULSIFICANTES:** uma emulsão é basicamente uma mistura de dois líquidos imiscíveis, sendo uma fase contínua. Existem emulsificantes naturais como o ovo, e

os que não são naturais como o tripolifosfato sódico ou tripolifosfato de sódio. Usar dosagens recomendadas. Os fosfatos são adicionados aos produtos por ter uma capacidade de solubilizar as proteínas musculares resultando no rendimento final (PETERSON REBECHI).

- **ADITIVOS:** nesse caso é usado Isoascorbato de sódio/Eritorbato de sódio (INS 316) que é um sal do ácido ascórbico que é economicamente viável e tem as mesmas funções do ácido. Com a função de retardar a oxidação lipídica, ou ranço oxidativo aumentando a vida do produto.

A textura é uma das principais características sensoriais na avaliação da qualidade do presunto, sendo um importante fator de seleção e consumo de produtos alimentares. Os principais defeitos de textura nos presuntos são maciez excessiva no interior e formação de uma crosta na parte externa (SERRA, et al., 2005; GUERRERO; GOU; ARNAU, 1999). De acordo com MARUŠIĆ et al, (2014), o sabor e aroma do presunto podem ser determinados por análise sensorial descritiva. O aroma é um dos principais atributos que afeta a aceitação global dos presuntos, devido à presença de compostos voláteis, que se desenvolvem, em sua maioria. O aroma e o sabor são marcadamente afetados pela matéria-prima, as técnicas de processamento e o tempo de envelhecimento.

4. MATERIAIS E MÉTODOS

O embutido será produzido em casa, no município de Colombo, Estado do Paraná. A carne utilizada será de Porco Moura, criado pelo meu avô no município de Monte Castelo no Estado de Santa Catarina.

Os ingredientes que serão utilizados são sal, condimentos e especiarias, além de antioxidantes e conservantes. O sal tem um importante processo nas proteínas da carne. As proteínas sarcoplasmáticas e miofibrilares são solúveis em soluções salinas. O sal também desempenha um papel fundamental no desenvolvimento das propriedades sensoriais, contudo o uso isolado de sal resulta em produtos secos, de textura inadequada e de baixa palatabilidade, apenas com sabor salgado. Pode ocorrer a oxidação do pigmento mioglobina, produzindo cor escura (metamioglobina) que não é aceita pelo consumidor e, portanto indesejável (ORDOÑEZ, 2005). Segundo Villena (1982) é muito importante a utilização da água na fórmula dos embutidos, porém sem excesso. Os açúcares na forma de mono ou dissacarídeos são adicionados em quase todos os produtos cárneos em pequenas quantidades, o objetivo é melhorar o sabor e mascarar o amargor dos sais de cura (PRANDL, 1994), e por outro lado o açúcar serve como fonte energética para alguns microrganismos desejáveis. O condimento é muito amplo e se refere a todo o ingrediente isolado ou em combinação e confere sabor aos produtos cárneos. Em produtos embutidos geralmente se usa os condimentos como alho, cebola, pimentas, cravo, gengibre, noz moscada, cominho e mostarda em pó, pois além de fornecerem aos embutidos sabores e aromas característicos, ainda tem ação antioxidante, sendo bastante úteis para prevenir a oxidação dos lipídeos (VARGAS; STIFELMANN, 1987).

Segundo Villena (1992) a produção de presunto é organizada em cinco etapas básicas:

- Recepção de matéria – prima;
- Preparo de massa;
- Embutimento;
- Cozimento;
- Embalagem final.

Para a fabricação do presunto curado utiliza-se apenas o pernil e lombo. Passa pelo processo em que é desossado sem tirar muito a gordura, após isso passa pela salmoura, é temperado com os condimentos e amaciado. Depois é levado para a linha de separação onde será colocado em tripas secas ou de colágeno para dar o formato de presunto. Deixa-se descansar por 12 horas. As formas serão levadas para o processo de cozimento das proteínas com a temperatura sempre em 80°C permanecendo por 2 horas. Após isso estará pronto para ser degustado.

Os ingredientes foram utilizados para as proporções em 1 kg de carne:

- Pernil suíno - 500 g
- Lombo suíno - 500 g
- Sal de cura 1 - 3 g padrão instacure#1
- Antioxidante - 3 g - mix com eritorbato de sódio
- Mix rendimento (com fosfato de soja) - 10 g

- Sal - 15 g
- Açúcar - 10 g
- Alho em pó - 4 g
- Pimenta do reino - 3 g
- Pimenta jamaica em pó - 4 g
- Canela em pó a gosto
- Água gelada - 100ml

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Diante do processamento obtido, os resultados foram satisfatórios. O objetivo foi concluído, visando sempre manter um produto sem fermentos de forma que não perca sabor, textura, consistência e aroma.

As características sensoriais do presunto de prateleira e fabricação caseira obtidos foram:

<i>Descritor</i>	<i>Definição</i>	<i>Referências</i>
<i>Aroma</i>		
Intensidade	Intensidade de aroma percebido	Muito: presunto comercial - presunto curado fabricado em casa
Carne	Intensidade de aroma associado a carne suína fresca	Muito: presunto comercial fabricado em casa Pouco: presunto Sadia
Rancificado	Intensidade de aroma associado a gordura rancificada	Muito: presunto comercial Pouco: presunto curado fabricado em casa
Ácido	Intensidade de aroma ácido associados a produtos cárneos fermentados	Muito: presunto comercial Pouco: presunto curado fabricado em casa
<i>Aparência</i>	<i>Definição</i>	<i>Referências</i>
Vermelho	Intensidade de cor vermelha na carne	Pouco (vermelho rosáceo): presunto comercial - presunto curado fabricado em casa
Brilho	Intensidade de brilho na superfície da carne	Muito: presunto comercial Pouco: presunto fabricado em casa (opaco)
Marmoreado	Nível de gordura intramuscular visível	Muito: presunto curado fabricado em casa Pouco: presunto comercial
Amarelo	Nível de cor amarela da gordura	Muito: presunto curado fabricado em casa (esbranquiçado) Pouco: Presunto comercial
<i>Textura</i>	<i>Definição</i>	<i>Referências</i>
Maciez	Facilidade para mastigar a amostra e deixá-la pronta para ser engolida	Muito: presunto comercial - presunto curado fabricado em casa

Fibrosidade	Extensão das fibras da amostra são percebidas durante a mastigação	Muito: presunto curado fabricado em casa Pouco: presunto comercial
Suculência	Impressão de lubrificação da amostra durante a mastigação	Muito: presunto comercial Pouco: presunto curado fabricado em casa
<i>Sabor</i>	<i>Definição</i>	<i>Referências</i>
Persistência	Extensão do tempo de permanência de sabor após engolir a amostra	Muito: presunto curado fabricado em casa Pouco: presunto comercial
Salgado	Nível de gosto salgado associado ao cloreto de sódio	Muito: presunto comercial Pouco: presunto curado fabricado em casa

([www.scielo.br/ Marcela de Rezende Costa/ adaptado 2021](http://www.scielo.br/Marcela-de-Rezende-Costa/))

O teste foi realizado por 10 pessoas, entre família e amigos. As amostras foram apresentadas em formas cúbicas para cada um. Nesse teste foram apresentados estudos do consumidor quanto à intenção de compra do produto caseiro definindo a aparência, aroma, sabor e textura. Para intenção de compra, foi utilizada uma escala estruturada de 0 a 10 pontos, variando de “compraria” a “não compraria”. Os consumidores registraram suas notas em escalas estruturadas mistas de 8 á 9 pontos, para cada aspecto avaliado em 10 como mostra o gráfico de número 4 da página 10.

Intensidade e persistência de sabor foram maiores no presunto curado fabricado em casa. O sabor do alimento é uma combinação de seu gosto e aroma, produzidos por compostos não-voláteis e voláteis. A carne é caracterizada por ter gostos salgados, metálicos e de sangue. Durante o processamento, numerosos precursores reagem para formar o aroma e gosto característico de presunto cru. O tempo de maturação tem um efeito positivo na concentração de muitos compostos voláteis com influência no sabor de presunto cru. A gordura amarelada ou esbranquiçada e sabor rancificado são causados pela oxidação lipídica. Durante a maturação, a oxidação dos lipídios leva à formação de compostos de sabor.

Com relação à aparência, a cor avermelhado não foi considerada em nenhum dos dois presuntos. Os dois foram menos intensos e apresentaram uma coloração vermelha rósea. A fibrosidade é causada pela presença de colágeno insolúvel e agregação das proteínas miofibrilares devido à desidratação ocorrida durante o processo de maturação. A baixa suculência é determinada pelo conteúdo de umidade retido no presunto após o processamento. Esses aspectos dependem do grau de desidratação durante o processamento, que é controlado pelas condições de temperatura e umidade relativa em que os presuntos crus são mantidos durante a maturação e pelas características da matéria-prima, especialmente a capacidade de retenção de água e conteúdo de gordura.

Em geral, o presunto comercial foi o menos aceito pelos consumidores. Em relação ao presunto curado fabricado em casa, o presunto Sadia apresenta as maiores intensidades dos atributos de intensidade do perfil sensorial das amostras de ranço, ácido, sal e intensidade. Sendo assim, foi considerado um produto mais “forte”, devido a suas características marcantes, que são menos apreciadas pelos consumidores brasileiros.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As vantagens deste processamento foi visando principalmente a saúde dos milhões de brasileiros que consomem presuntos no seu dia a dia. Os presuntos de prateleiras podem chegar a 80 dias de vida útil, enquanto o presunto curado tem que ser consumido até 15 a 20 dias pelo fato de não possuir fermentos deixando o sabor ácido prevalecer. O valor é acessível para a fabricação.

Não foi obtido desvantagens, pois os resultados foram surpreendentes. O aroma intenso prevaleceu bastante por questão dos temperos e condimentos, o que fez com que se tornasse um sabor único e delicioso. A consistência ficou ótima, de fácil mastigação.

O objetivo é fazer com que a população adote esse método no seu dia a dia, para que não afete tanto a saúde com porcentagens altas de sal, conservantes, ranços e ácidos que possuem em um presunto de prateleira.

Por fim, a contribuição para isso foi feita com todo o estudo e determinação do curso técnico em agropecuária concluído no CEEP Newton Freire Maia, localizado no município de Pinhais/PR, concluiu essa fabricação que o foco principal foi observar as características sensoriais, visando saúde para os consumidores, tornando um produto saudável, com custo acessível e sem perder a sua qualidade.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Agricultura. DIPOA. - **Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal**. Brasil, Ano de 1925.

BRASIL. Ministério da Agricultura. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Presunto Normativa nº 20**, de 31 de julho de 2000 (BRASIL, 2000).

BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA. – **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Decreto nº 30.691.

FAGANELLO, Regiane. **A história do porco**. Disponível em:
<<https://www.suinculturaindustrial.com.br/>>, ano de 2009.

GALLO, Mesías. Et.al, ano de 2009.

GHINZELLI VANIN, Natália. **Aplicação de alta pressão hidrostática em presuntos fatiados embalados a vácuo: uma revisão**. Disponível em:
<www.lume.ufrgs.br>, ano de 2010, pg. 4-25.

GLOBO, Rural. **Exportações em alta fazem subir preço da carne suína no mercado interno**. Disponível em:
<<https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Criacao/Suinos/noticia/2020/06/exportacoes-em-alta-fazem-subir-preco-da-carne-suina-no-mercado-interno.html>>, ano de 2020.

HACHMEISTER, K. A.; HERALD T. J. **Thermal and rheological properties and textural attributes of reduced-fat turkey batters**. Poultry Science, Savoy, 1998.

MAGNONI, Daniel. **Bem estar**. Disponível em:
<<http://g1.globo.com/bemestar/noticia/2015/12/com-mudanca-na-criacao-de-porcocarne-suina-e-cada-vez-mais-saudavel.html>> em 22 de dezembro de 2015.

MESS, Roselaine. **Carne Suína**. IFMT – Campus Juína. Disponível em:
<<https://pt.slideshare.net/RoselaineMezz/carne-suina>>, no ano de 2011.

ORDOÑEZ, J. *et al.* **Tecnología de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, ano de 2005. Volume 2.

PRANDL, O. **Tecnología e higiene de la carne**. Zaragoza: Acribia, ano de 1994.

REBECHI, Peterson. **Guia dos embutidos**. Disponível em: <<https://acava.com.br/>>, ano de 2017, pg. 5-33 .

REBECHI, Peterson. **A fermentação dos embutidos**. Disponível em:
<<https://www.youtube.com/watch?v=6bamJ6vympto&t=301s>>, ano de 2019.

SCIELO. **Perfil Sensorial de presuntos crus produzidos por métodos tradicionais e acelerados**. Disponível em:

<<https://www.scielo.br/j/cta/a/9bb9gCrrPQnpNMwT5ZQ77Ww/?format=pdf&lang=pt#:~:text=O%20presunto%20Tipo%20Serrano%20apresentou,sabor%20de%20carne%20e%20fibrosidade>>, em janeiro de 2007.

VARGAS, C. R.; STIFELMANN, R. **Produção de embutidos cozidos**. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ano de 1987. Trabalho de conclusão (Disciplina de graduação). Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, ano de 1987.

VILLENA, J. G. T. **Manual de indústrias cárnicas**. Universidade Nacional Agrária, ano de 1992, pg 185.

WIKIPÉDIA. **Sal de cozinha**. Disponível em:
<https://pt.wikipedia.org/wiki/Sal_de_cozinha>, ano de 2020.