

Escola Superior Agrária de Coimbra
Processamento Geral de Alimentos

Processamento do Fiambre

Catarina Rodrigo nº20703030

Margarida Martins nº20703041

Stéphanie Machado nº20803032

Introdução

Neste trabalho vai-se abordar o processo de fabrico do fiambre de suíno, desde a matéria-prima até chegar ao consumidor, especificando as etapas mais importantes.

Pode-se adquirir o fiambre de diversas naturezas, ou seja:

- suínos
- aves: frango e peru

No fiambre proveniente de suínos este pode ser fiambre da perna ou fiambre da pá.

O fiambre dito tradicional e há mais tempo consumido é um produto cárneo, salmourada, prensada ou não em moldes e posteriormente submetida a tratamento térmico.

O courato e a gordura subcutânea da face externa da peça podem ou não ser removidas. A condimentação, aromatização e a fumagem são facultativas.

Na respectiva composição são considerados como ingredientes essenciais a carne de porco da perna ou da pá, para além de água potável, gelo e sal refinado. Como ingredientes facultativos podem ser utilizados açúcares, substâncias aromatizantes, aromas de fumo, aditivos de acordo com a legislação em vigor, geleias de cobertura, proteínas cárneas e não cárneas e amidos (de acordo com a classificação estabelecida pela referida Norma).

Fluxograma/Processos

Corte e desossa

A carcaça é cortada em diferentes peças de carne, sendo utilizado para o fabrico do fiambre da perna a fêvera da perna desossada, e para o fiambre da pá a fêvera da pá desossada. Todas estas operações são realizadas na sala de desmanche e corte.

Salmoura

Água + Sal + Condimentos. A pesagem dos aditivos e condimentos é realizada nos compartimentos denominados “Especiarias e aditivos” e “Sal e condimentos”. A preparação da salmoura é efectuada numa misturadora localizada na câmara de refrigeração.

Injecção

A fêvera da perna é introduzida numa máquina que injecta salmoura a 40% (40 Kg de salmoura para 100 Kg de carne). Após a injeção, a carne é introduzida noutra máquina que efectua ligeiros cortes. Todas estas operações são realizadas na câmara de refrigeração.

Massagem

A carne injectada é colocada dentro de um bombo sob vácuo e com uma rotação de 3 rpm durante aproximadamente 20 horas. Esta operação é realizada na câmara de refrigeração.

Enformagem

Dentro das forma de fiambre é colocado uma película de plástico, seguidamente, é introduzida a carne massajada. Por cima da carne é posto um pedaço de couro previamente cortado e tratado. A forma é primeiro submetida a vácuo, que depois é fechada sob pressão com uma tampa. Todas estas operações são realizadas na sala de fabrico.

Cozedura

As formas são colocadas dentro de uma estufa à temperatura de 76°C (temperatura no interior do fiambre de 66°C) com humidade relativa de 100% durante 5 horas. A temperatura no interior do fiambre nunca excede os 68°C.

Consolidação

Primeiro ocorre um arrefecimento térmico rápido através de um duche com água fria e posteriormente um arrefecimento lento com temperatura entre os 0 e os 2°C durante 24 horas.

Desenformagem

O fiambre é retirado da forma na sala de desenformagem (AC8), e separado da película de plástico que o envolve na sala de embalagem de produtos acabados.

Acondicionamento, pesagem e etiquetagem

O fiambre é aparado e colocado dentro de um saco plástico que depois sob vácuo é selado por aquecimento. Imediatamente depois, o fiambre é escaldado, pesado e etiquetado com um rótulo em que consta: a identificação da empresa, o nome do produto, os ingredientes, o peso, a data de fabrico e de validade, a marca de salubridade, o código de barras e a temperatura de conservação. Todas estas operações são realizadas na sala de embalagem de produtos acabados.

Armazenamento

O fiambre é armazenado numa câmara frigorífica com temperatura entre os 2 e os 4°C durante um período máximo de 3 meses.

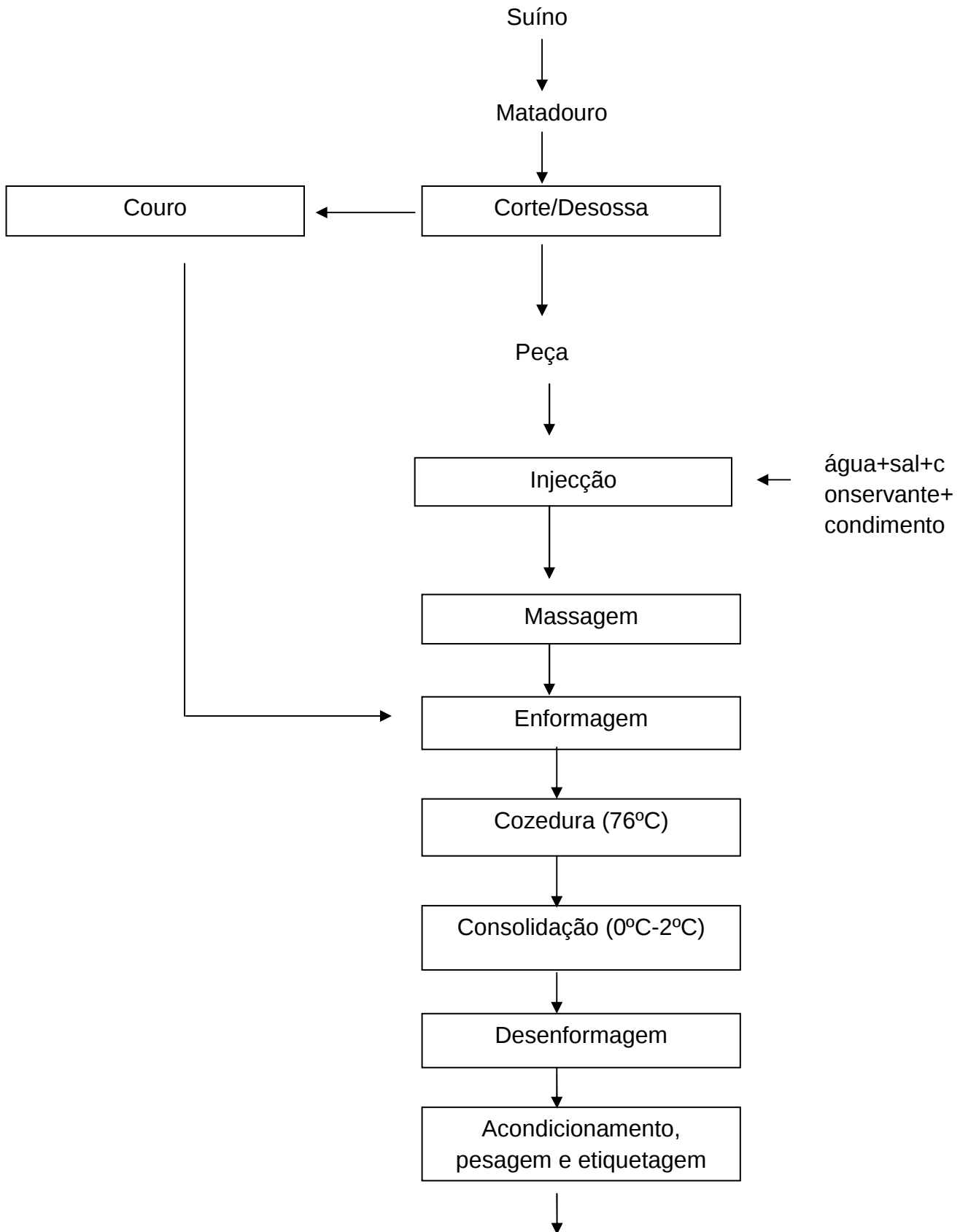
Expedição

Nestes locais são carregados os veículos de transporte com os produtos encomendados pelos clientes.

Transporte

O fiambre é transportado desta empresa até ao estabelecimento de revenda em camiões que possuem caixas de carga estanques e uma rede de frio suficiente para manter os produtos à temperatura adequada.

Fluxograma



Fiambre



Armazenamento (2°C-4°C)



Expedição



Transporte



Estabelecimento de
Revenda



Consumidor

Conselhos/Recomendações

- O fiambre deve apresentar uma cor rosa e não muito viva;
- Não deve ter muita humidade nem buracos;
- Se comprar fiambre pré-fatiado deve-se escolher o que está mais longe da luz, o que está mais atrás no frigorífico.
- Caso compre fiambre embalado verifique que este esteja bem embalado e dentro do prazo de validade;
- Em casa, este deve ser conservado no frigorífico numa caixa bem vedada para não entrar em contacto com outros alimentos nem adquirir odores estranhos.