



**Lingüiça defumada com corte secundário
de “baby” búfalo**



Apresentação

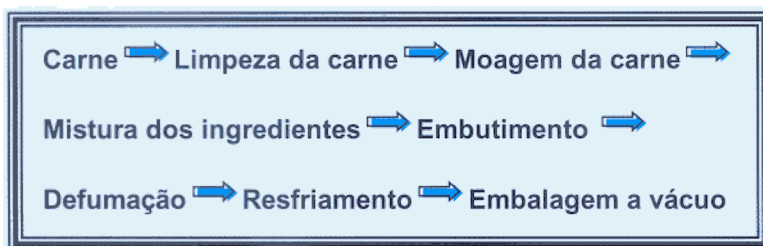
Estudos realizados nos Estados Unidos, pelo Departamento Americano de Agricultura, mostraram que quando comparada à carne bovina, a bubalina apresenta 40% menos colesterol; 55% menos calorias; 12 vezes menos gordura; 11% mais proteínas e 10% mais minerais. É mais saudável ao consumo humano por apresentar uma diferença importante nos níveis de gordura e colesterol. Recentemente, a carne de “baby” búfalo, produto de animais abatidos precocemente, com idade inferior a 24 meses e peso vivo em torno de 450 kg, tem sido comercializado em Belém, PA, gozando de boa aceitação pelos consumidores, como carne vermelha alternativa, em busca de uma alimentação sadia, para prevenção de inúmeras enfermidades cardiovasculares. Entretanto, na Amazônia, não existem dados disponíveis sobre as características físico-químicas, microbiológicas e rendimento da utilização de cortes secundários na elaboração de derivados que possam agregar valor a essa carne, de menor valor de comercialização no mercado.



Recomendações Técnicas

No preparo da lingüiça defumada, utilizar carne do corte secundário, “ponta de agulha” de “baby” búfalo. Após a limpeza da carne, para retirada de aparas, a carne é moída e adiciona-se toucinho salgado e condimentos. Para cada 10 kg de carne, adicionar 1,5 kg de toucinho branco, 15 g de pimenta-do-reino, 6 g de noz moscada, 6 g de pimenta-da-jamaica e 50 g de pó húngaro. Após a mistura da carne com os ingredientes, o produto é envasado em tripa de bovino esterilizada. A defumação da lingüiça é feita em defumador doméstico, em temperatura média de 45°C, durante seis horas, e mantida sob refrigeração a 4 °C, por aproximadamente 10 horas. Em seguida, é realizada a embalagem a vácuo e mantida sob refrigeração em geladeira. O derivado, após o processo de defumação, tem seu peso reduzido em cerca de 10%.

Fluxograma utilizado na elaboração da lingüiça defumada



O teor de colesterol de 77 mg/100g é superior ao encontrado na carne “baby” búfalo, de 60 mg/100g, devido à adição de gordura na forma de toucinho.

Com cuidados de higiene na elaboração obtém-se a “lingüiça defumada” com excelentes características microbiológicas, de acordo com os padrões exigidos pela legislação vigente, isenta de coliformes totais e fecais, *Salmonellas*, *Stafilococcus* e *Clostridium botulinum*, o que indica que o produto encontra-se em perfeitas condições para consumo humano.

Composição mineral de lingüiça defumada de “baby” búfalo.

Mineral	mg/100g
Fosfato	246,5
Ferro	0,184
Cálcio	1,408
Zinco	2,166
Potássio	311,0
Magnésio	31,6

Composição e valor calórico de lingüiça defumada de “baby” búfalo.

Parâmetro	Valore
Umidade(%)	
Lípídeo (%)	
Proteína (%)	
Cinza (%)	
Carboidrato (%)	
Valor calórico (cal)	

Equipe Técnica

José de Brito Lourenço Júnior
Harley Amazonas Bemmuyal
Nadya Helena Alves dos Santos
Lúcia de Fátima Henriques Lourenço
Norton Amador da Costa
Luiz Octávio Danin de Moura Carvalho
Núbia de Fátima Alves dos Santos

Fotos cedidas por Lourenço Júnior, J.B.



Vista do envasamento de lingüiça defumada elaborada com Ponta de Agulha de "baby" búfalo.

Tiragem: 1.000 exemplares
Belém, Novembro -2001



Amazônia Oriental

Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Fax (91) 276-9845, Fone: (91) 299-4550
CEP 66095-100, e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br

Patrocínio



ALBRAS

ALUMÍNIO BRASILEIRO S.A.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Trabalhando em todo o Brasil