

7. O descanso e a cura dos produtos deverão ser feitos em câmara fria a $3 \pm 2^{\circ}\text{C}$, por um período de 18 horas.

8. Embalar o produto a vácuo ou em embaladora manual, em sacos/caixas apropriados e estocar em câmara de congelamento, por um período máximo de 90 dias.

9. Proceder a comercialização dos produtos a partir de 24 horas da elaboração, finalizando-se o processo do empreendimento.

Para o melhor aproveitamento da matéria-prima todos os cuidados devem ser considerados, desde a seleção dos animais a serem abatidos, a obtenção das carcaças, a qualidade dos ingredientes de cura e de condimentação, aos processos tecnológicos de higiene, de produção, de embalagem e de estocagem. Dessa forma, a cadeia produtiva da caprinocultura e da ovinocultura brasileira poderá contribuir satisfatoriamente com a oferta de alimentos seguros à população.



Embrapa Caprinos e Ovinos
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras, km 04
CEP 62.010-970, Caixa Postal 145, Sobral - CE
Fone: (0xx88) 3112.7400
Fax: (0xx88) 3112.7455
Home page: www.cnpc.embrapa.br
SAC: <http://www.cnpc.embrapa.br/sac.htm>



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Tiragem: 1000 exemplares - Nov./2008

Fotos: Arquivo Embrapa Caprinos e Ovinos

Cópias & Cores (88) 3611.3082

Linguiça Frescal *Light*



Embrapa

Linguixa Frescal Light

Atualmente tem se observado uma crescente demanda da carne caprina e ovina pelos mercados consumidores em função de suas características dietéticas, refletidas pelo seu alto valor nutritivo e baixos teores de gorduras e de colesterol, além de apresentar boa digestibilidade.

A Embrapa Caprinos e Ovinos tem desenvolvido pesquisas com o objetivo de obter produtos e processos na área de tecnologia de carnes de caprinos e ovinos que possibilitam a geração de renda e agregação de valor aos produtos do sistema de criação desses animais através de inovações tecnológicas.

O processamento, a partir de carnes de caprinos e ovinos, constitui-se numa alternativa econômica e socialmente positiva às populações empreendedoras, com a garantia de agregação de valor aos produtos muito bem aceitos pelos consumidores em várias partes do mundo. Dessa forma, gera oportunidades agroindustriais, capazes de interferir na cadeia produtiva da caprinocultura e da ovinocultura, que vão desde a criação dos animais até o processamento de produtos como, linguixas frescal e defumada, hambúrguer, cortes defumados e mortadela.

A elaboração de produtos processados a partir de carnes de animais idosos com características específicas incorpora a esses

produtos atributos sensoriais apreciados pelo consumidor e garante mais estabilidade e maior vida útil do que a carne fresca.

Linguixas frescal

A linguixa é um produto cárneo obtido a partir das "aparas" dos cortes comerciais de carcaças. As formulações estabelecidas garantem a savorização geral e a economicidade dos produtos, aspectos importantes para a aceitação dos consumidores. Deste modo a Embrapa Caprinos e Ovinos apresenta as etapas operacionais para o processamento industrial de linguixa frescal sem adição de gordura, à base de carnes caprina ou ovina de animais idosos.

Fluxograma do Processamento de Linguixas

Obtenção da matéria prima



Preparo da massa



Embutimento



Preparo dos gomos



Descanso e cura a 3°C



Embalagem e estocagem



Comercialização

Passo a passo para a elaboração industrial da linguixa

1. Previamente ao abate, os animais devem ser submetidos a jejum alimentar e à dieta hídrica por um período de 24 horas. Os animais deverão ser abatidos em abatedouro com Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal. Em seguida, as carcaças serão acondicionadas em sacos de polietileno e resfriadas em câmara frigorífica a 2°C por 24 horas, para que ocorra o fenômeno físico-químico do rigor *mortis* muscular.

2. Após esse período, retirar a carcaça resfriada da câmara frigorífica e serrá-la em porções menores para facilitar a desossa.

3. Fazer a desossa integral das carcaças, seguida da retirada do excesso dos tecidos conectivo e gordura de superfície.

4. Os cubos de carne serão triturados em moinho industrial, utilizando-se disco de oito mm e transportados até o misturador;

5. Pesar cuidadosamente os ingredientes da formulação e misturar à carne moída seguida da água gelada, procedendo-se ao preparo da massa cárnea até a obtenção de um conteúdo homogêneo, por um período de mistura de cinco minutos ininterruptos.

6. O embutimento da massa cárnea será feita em tripa natural de suíno calibre 30/32 em embutideira de pistão, seguido de amarração dos gomos em tamanhos de 15 cm, pesando 80 g cada.

