

## Produção de defumados de origem caprina

### Características

O processo de defumação modifica características sensoriais dos produtos, fixando a coloração, a suculência e o sabor desejáveis. O sabor de defumado pode ainda ser incrementado com a adição de ervas, especiarias e temperos regionais, ao gosto do público-alvo. O beneficiamento da carne in natura com o processo de defumação, associado ao uso de sal, à secagem e ao armazenamento, impede a proliferação de microrganismos, aumentando o tempo de sobrevida para o consumo. Esse processo valoriza cortes menos nobres da carcaça, como costelas, espinhaço e pescoço, além de agregar valor à pele, orelha, pés, rabo, linguiça e outros. A partir da defumação, os produtores de caprinos poderão ter opções de produtos com valor agregado para consumidores de maior poder aquisitivo.

### Recomendações técnicas

A qualidade e o sabor de qualquer produto alimentício industrializado dependem da qualidade da matéria-prima empregada para sua confecção. Assim, há diversas variáveis que influenciarão a durabilidade e a qualidade dos defumados: idade dos animais, sexo, acabamento da carcaça, animais castrados, processo de beneficiamento, armazenamento, transporte e, principalmente, condições de higiene durante toda a etapa de produção. A peça para defumação deve ser adquirida em locais que vendam carne inspecionada, onde o produto é manipulado de forma adequada. Todos os equipamentos, utensílios e vasilhames utilizados no preparo da peça, nos

condimentos e na cura da carne devem ser rigorosamente higienizados, antes e após o uso. Devem ser evitados tábuas de corte de carne de madeira, gamelas e outros utensílios de difícil limpeza. Além disso, os animais devem estar saudáveis e descansados no pré-abate, sendo abatidos em local higiênico.

### Processo de fabricação

A defumação pode ser aplicada em diversos cortes e em embutidos como salame, presunto e linguiça. A seguir são apresentadas as etapas para uma boa defumação:

#### • Tempero ou condimentação da peça

O uso de sal de cozinha (NaCl), açúcar e outros condimento evitam o desenvolvimento da flora microbiana e estimulam o paladar. Peças maiores, como o pernil, devem ficar em repouso em salmoura e tempero por 12 horas (salga úmida). Já a salga seca pode ser efetuada em peças menores. Qualquer que seja o método escolhido para a salga, deve-se garantir a distribuição uniforme dos ingredientes na peça (corte de carne), para evitar coloração desuniforme, falta de estabilidade e putrefação.

Na salga a seco, utilizam-se peças de pequena espessura ou com pouca quantidade de carne, como as costelas. Aplica-se o sal de cozinha e outros temperos na superfície da carne por fricção. Após a salga, o produto deve ser mantido em temperatura baixa (1 °C a 4 °C) para o processo de cura (6 horas). Em seguida, as peças devem ser lavadas com água limpa e morna para a retirada do excesso de sal e colocadas para secar ao ar livre ou na geladeira. Depois, são encaminhadas ao defumador.

Na cura úmida por imersão, deve-se utilizar a salmoura gelada com açúcar, para diminuir a acidez, e outros ingredientes a gosto, como temperos e corantes naturais. Após seu preparo, a solução deve ser injetada na peça na quantidade de até 12% do peso desta, para melhor distribuição do sal e demais ingredientes. Em seguida, a peça deve ficar em repouso (imersão) na solução por no mínimo 12 horas, sob refrigeração. Deve-se utilizar vasilhame inoxidável ou de plástico. Após a cura, a peça deve ser lavada e seca para ser encaminhada ao defumador.

#### • Defumação

A defumação deve ser empregada após a salga/cura como um processo a mais de conservação. Também podem ser utilizadas peças (Figura 1) previamente beneficiadas, bem como linguiças e embutidos.



**Figura 1.** Costela defumada (A), cortada em pedaços (B), pés (C) e rabo (D) de bode defumados.

O processo de defumação baseia-se na exposição do alimento à fumaça proveniente da queima de madeira, serragem ou carvão,

variando de 4 horas, para linguiça e costelas, a 12 horas, para peças maiores, como o pernil, no defumador (Figura 2). A combustão não deve ser incompleta, nem excessiva, pois desse modo a defumação não será satisfatória. Por isso é necessária uma queima controlada, com controle do ar admitido na unidade geradora de fumaça.



**Figura 2.** Existem diversos tipos de defumadores artesanais e industriais.

Como consequência, os produtos obtidos proporcionam aroma, sabor e cor característicos, com melhores qualidades sensoriais, e podem ser armazenados por mais tempo.

## Equipe técnica

*Geraldo Magela Cortes Carvalho*  
gerald@cpamn.embrapa.br

*Marcos Jacob de Oliveira Almeida*  
mjacob@cpamn.embrapa.br

*Francisco das Chagas Monteiro*  
monteiro@cpamn.embrapa.br

*Anísio Ferreira Lima Neto*  
anisiolima@cpamn.embrapa.br

Fotos: *Marcos Jacob de Oliveira Almeida*

Solicitação deste documento deve ser feita à:



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires  
Caixa Postal 01 - 64006-220 - Teresina, PI  
Fone: (86) 3089-9100 - Fax: (86) 3089-9130  
www.cpamn.embrapa.br*

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Tiragem: 1.000 exemplares  
Teresina, PI - Novembro/2010

# Produção de defumados de origem caprina



**Meio-Norte**