

PREPARACIÓN DEL COCIDO TIPO JAMÓN DE CERDO
ELABORAÇÃO DE EMBUTIDO COZIDO TIPO APRESUNTADO SUÍNO
PREPARATION OF COOKED PORK HAM TYPE

Cynthia Maria Machado de Araujo¹; Vitória Martins de Souza²; Antonio Iarly do Prado³; Nayane Batista dos Santos⁴; Francisca Giselle da Cruz⁵.

RESUMO

INTRODUÇÃO: A produção de suínos vem crescendo ano após ano, assim como o investimento em novas tecnologias que visam diminuir a geração de aparas de carnes resultantes da retirada de cortes mais nobres após o abate. Muitos produtores têm buscado alternativas para aproveitar essas aparas e gerar lucro por meio da produção de produtos de menor valor de mercado. O apresuntado é uma escolha mais econômica em relação ao presunto tradicional, que utiliza pernil suíno inteiro, tornando-o ainda mais atrativo para a indústria alimentícia, por utilizar aparas. **OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o rendimento tecnológico de apresuntado suíno. **MATERIAL E MÉTODOS:** Este trabalho foi realizado de acordo com a Portaria n° 701, de 17 de Novembro de 2022, que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade do apresuntado. A condução deste trabalho ocorreu no setor de Agroindústria do IFCE *campus* Crato. Para a fabricação do embutido, cozido e moldado, utilizou-se aparas de carne suína, proveniente de animal criado e abatido no próprio *campus*. Moeu-se carne aparas da carne suína em disco pré-cortador, com auxílio de um moedor elétrico industrial. Acrescentou-se os seguintes insumos na carne moída: condimento califórnia 25g/kg, emulsificante 10g/kg, antioxidante 2g/kg, açúcar 4g/kg, glutamato monossódico 1 g/kg, pimenta do reino 2 g/kg, 10% de gelo, 10% de gordura e 4% de amido. **RESULTADOS DE DISCUSSÃO:** A massa cárnea foi acondicionada em uma forma retangular de inox, cuja tara foi de 2,875kg e posteriormente, a massa embutida em filme plástico foi levada ao cozimento, enformada, prensada e cozida, em água a 75 a 80 °C por 60 a 80 minutos por kg de carne. Após o cozimento, a peça foi esfriada em água fria, reapertou-se a prensa da forma e colocou-se em resfriamento de 5 a 10 °C por 12h. O cálculo do rendimento da foi realizado por meio da subtração entre o peso inicial e final da peça e posteriormente convertido em porcentagem. A carne suína oriunda das aparas dos cortes de paleta e pernil pesou-se 3,790kg, sendo que 850g foi o peso relativo aos ossos. Sendo 2,940kg destinado ao peso das aparas da carne suína desossada, antes da cura. Ao final do processo o produto cárneo, resultou em uma única peça 2,648kg, após 27h de cura, totalizando um rendimento de 90,06%, ou seja, 292g de perdas, após o cozimento. Além disso, o produto final apresentou cor rosada, textura macia, aroma e sabor característico e um excelente ponto de

¹ Zootecnia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Crato, cynthiaaraujo711@gmail.com

² Zootecnia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Crato, martins.vitoria09@aluno.ifce.edu.br

³ Zootecnia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Crato, iarly.prado09@aluno.ifce.edu.br

⁴ Zootecnia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Crato, nayanebatista4@gmail.com

⁵ Doutora em Zootecnia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Crato, giselle@ifce.edu.br

fatiamento. **CONCLUSÃO:** Ocorreram perdas dentro do esperado e apresentou todas as características sensoriais que se espera de um apresuntado, tornando os dados obtidos favoráveis e satisfatórios.

Palavras-Chave: Agroindústria; Condimento Califórnia; Pernil; Presunto.