



Desenvolvimento e caracterização físico-química e nutricional de chouriço de porco Malhado de Alcobaça



João Faustino
ESAS



Maria Faro
ESAS



António Raimundo
ESAS



Igor Dias
ESAS

Resumo

O presente estudo tem como principal objetivo desenvolver uma formulação de chouriço de carne que vá ao encontro do gosto do consumidor e posteriormente fazer as suas análises físico-químicas e nutricionais, de forma a conhecer e dar a conhecer as características do produto, promovendo e valorizando a raça em questão.

Desenvolvimento da formulação

Na primeira formulação escolheu-se entre matéria-prima picada e cortada manualmente, optando-se por cortar a carne manualmente. Fizeram-se pequenas alterações nas quantidades de ingredientes e produziram-se novamente 5kg de matéria-prima, tendo-se obtido a formulação final. Em seguida fizeram-se 3 lotes independentes de 10kg de matéria-prima cada, que foram utilizados para fazer as análises pretendidas para este estudo. Toda a produção de chouriços foi feita de forma tradicional (Figura 1).



Figura 1 – Cura em fumeiro tradicional

A percentagem de perda de peso do produto

A percentagem de perda de peso neste tipo de produtos normalmente varia entre 38-40% (Tabela 1).

Tabela 1 – Percentagem de perda de peso do produto acabado

Parâmetro	Lote 1	Lote 2	Lote 3
Perda de peso (%)	39,49	38,07	39,18

O pH e a a_w

Os valores de pH e a_w foram muito semelhantes entre lotes, com valores médios dentro do esperado (Tabela 2).

Tabela 2 – Valores de pH e a_w

	Lote 1	Lote 2	Lote 3	Total
pH	5,87±0,01	5,64±0,04	5,67±0,01	5,73±0,11
a_w	0,811±0,001	0,849±0,01	0,840±0,003	0,833±0,017

Valores nutricionais

Foi feita uma comparação da média dos valores nutricionais obtidos com valores referência (Tabela 3).

Tabela 3 – Alguns dos valores nutricionais obtidos

Parâmetros		Total (Chouriço Malhado de Alcobaça)	Tabela da Composição dos Alimentos (2019)
Energia	KJ	1805	1690
	Kcal	431	409
Humidade (g/100g)		30,18±3,91	52,8
Proteína bruta (g/100g)		26,0±2,85	24,5
Lípidos totais/gordura bruta (g/100g)		35,04±0,83	34,5
AG monoinsaturados (g/100g)		14,43±0,16	13,6
AG			
Polinsaturados(g/100g)		7,53±0,08	4,0
AG saturados (g/100g)		13,08±0,46	11,9
Hidratos de carbono (g/100g)		0,98±0,69	0
Sal (NaCl) (g/100g)		3,64±0,55	2,3

Contribui-se para o desenvolvimento de um novo produto, de forma a preservar e valorizar a raça em estudo e a ajudar a desenvolver o território centro oeste.

IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

3 e 4 de novembro de 2022

SANTARÉM



INVESTIGAÇÃO & INOVAÇÃO AGRÁRIA:
UM CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO TERRITORIAL



Livro de resumos do
IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias



FICHA TÉCNICA

TÍTULO: Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

EDITORES: IPSantarém
Comissão organizadora do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

DATA: 3 e 4 de novembro de 2022

LOCAL: Instituto Politécnico de Santarém | Escola Superior Agrária

ISBN: 978-989-53919-1-2

[9073] DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE CHOURIÇO DE PORCO MALHADO DE ALCOBAÇA

JOÃO FAUSTINO¹, MARIA DA CONCEIÇÃO FARO¹, ANTÓNIO RAIMUNDO^{1,2}, IGOR DIAS^{1,2,3}

¹ESAS, UIIPS—Instituto Politécnico de Santarém, Quinta do Galinheiro, S. Pedro, 2001-904 Santarém, Portugal.

²CIEQV—Life Quality Research Centre, Avenida Dr. Mário Soares n 110, 2040-413 Rio Maior, Portugal

³MED—Mediterranean Institute for Agriculture, Environment and Development, IIFA-Instituto de Investigação e Formação Avançada, Universidade de Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal.

Resumo: O porco Malhado de Alcobaca é uma das três raças autóctones de suínos existentes em Portugal. Como não se conhecem trabalhos publicados que caracterizem enchidos produzidos com as matérias-primas provenientes da raça em questão, desenvolveu-se uma formulação de chouriço de carne e, posteriormente, produziram-se três lotes independentes do produto cárneo referido. Para se proceder à caracterização físico-química e nutricional do produto, foram determinados os seguintes parâmetros em cada lote: percentagem de perda de peso, pH, aw, gordura bruta/lípidos, perfil de ácidos gordos, proteína bruta, hidratos de carbono, fibra bruta, parâmetros da cor e parâmetros reológicos. Também foram estudadas estatisticamente (One-Way ANOVA) as diferenças existentes entre lotes. Verificou-se que existiram diferenças significativas ($p < 0,05$, Teste HSD de Tukey) entre vários parâmetros dos três lotes, algo expectável e aceitável dado que os enchidos foram produzidos de forma tradicional. Por exemplo, nos ácidos gordos, verificou-se que estes chouriços apresentaram concentrações superiores de ácidos gordos polinsaturados, por comparação com chouriços de outras raças. O que representa um benefício em termos nutricionais para os consumidores. Com este estudo julgamos ter contribuído para o desenvolvimento de um novo produto que poderá auxiliar na preservação e valorização da raça Malhado de Alcobaca, assim como no desenvolvimento do território, centro oeste, onde se encontra a quase totalidade do efetivo dos suínos da raça em questão.

Palavras-chave: Chouriço de carne; Raça Malhado de Alcobaca; Caracterização físico-química e nutricional.

