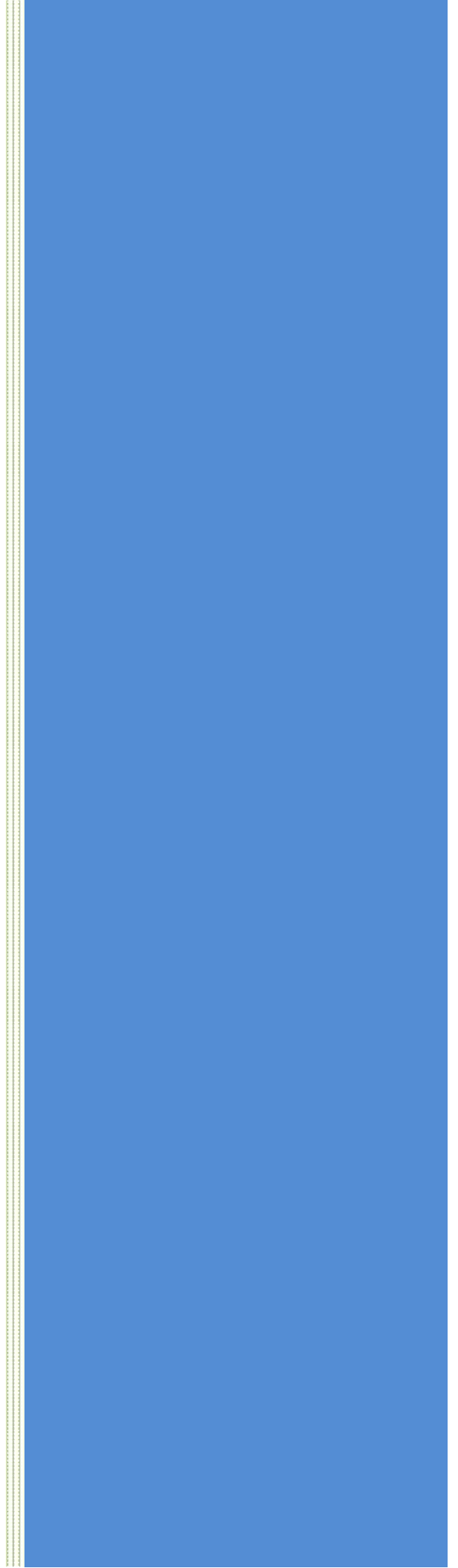


PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS - LINGUIÇAS, PAIO E SALAMINHO



Embutidos são produtos de grande apreciação popular e que fazem parte da mesa dos brasileiros.



A produção de embutidos é simples e o investimento em equipamentos não é elevado. É também uma boa opção para os produtores de alimentos básicos, pois permite a utilização integral dos recursos. O resultado disso é a minimização das perdas e riscos.

Embutido é todo aquele produto feito com carnes picadas ou moídas embalado em envoltórios animal, como tripas e bexigas. Por exemplo, linguiças, paio e salaminho.

A produção de embutidos no Brasil surgiu com os imigrantes alemães e italianos, mas, claro, sofreu adaptações ao clima e ao paladar da população se transformando no que conhecemos hoje.

Para ser um produtor de embutidos não é necessário ser um criador de animais. A matéria-prima pode ser obtida diretamente da fonte, resguardando sempre a idoneidade de seus fornecedores.

O processamento da matéria-prima é simples, mas exige muito cuidado com as condições de higiene. É preciso seguir rigorosamente as exigências sanitárias dos órgãos responsáveis pela vigilância sanitária e legalização de cada Estado ou Município.

Preparação de linguiça pura frescal e defumada

Linguiças podem ser preparadas com carne de suínos, bovinos e caprinos. Para a produção é necessária a matéria-prima, tempero e invólucros. A massa usada para a preparação da linguiça pura e da defumada é a mesma. A diferença se encontra no fato da primeira poder ser consumida assim que for embutida e a segunda somente depois de defumada.

A carne usada na massa pode ser dos pernis, traseiros e a fralda da costela de porco - sempre desossada. A carne usada é toda moída e, por esse motivo, não existe uma técnica de corte. Depois de preparada e temperada a carne é colocada na máquina de picar.



Faça massagem na massa até que ela fique bem pegajosa. Esse procedimento provoca melhor absorção dos temperos. Depois disso, a carne deve ficar em repouso por um período de 12 a 18 horas, quando o tempero será absorvido de maneira homogênea.

O processo de embutir a linguiça começa com a desinfecção cuidadosa dos equipamentos que serão utilizados. Eles podem ser desinfetados com produtos químicos a base de iodo ou cloro e só pode ser feito depois dos equipamentos terem sido bem lavados com detergente momento antes da utilização.

Equipamentos utilizados para embutir linguiças puras frescal e defumada

- Máquinas elétricas ou manuais
- Funil artesanal
- Argola de arame ou outro artefato que facilite o trabalho de enchimento

Preparação do paio



O paio tem sua massa composta por 85% de carne de porco e 15% de toucinho, ou seja, para cada quilo de massa é preciso 850 gramas de carne de porco e 150 gramas de toucinho. O tempero deve ser misturado a massa até que fique bem homogêneo.

A carne de porco e o toucinho devem ser picados de maneira correta para que o paio fique com boa aparência - o toucinho deve ficar em pedaços bem maiores. Depois de todo o processo concluído a massa deve descansar por 12 horas.

Para embutir o paio deve-se seguir os mesmos processos da linguiça frescal, porém a tripa usada na produção de paio deve ser mais grossa, em torno de 32 mm.

Depois da embutidura o paio deve ser levado para o defumador por um período de cinco horas.

Preparação da linguiça calabresa

A preparação da linguiça calabresa se difere da pura frescal em alguns procedimentos. No tempero da segunda utiliza-se o condimento calabresa e um pouco de vinho tinto seco. A massa também se diferencia por ter 10% de toucinho.



A preparação da massa começa com a carne utilizada, na qual se emprega retalhos provenientes do pernil, copa, lombo e barriga. A carne e o toucinho devem ser moídos separadamente, sendo o sal adicionado à carne e misturado por um minuto para posteriormente a essa ação

acrescentar o toucinho e o restante do tempero.

A massa deve ser coberta com plástico e ficar em repouso por um período de 12 horas.

Preparação de linguiça mista defumada

A linguiça mista defumada é formada por 70% de carne de boi, 20% de carne de porco e 10% de toucinho.

Modo de fazer

- Moer bem a carne de boi e misturar proporcionalmente a carne de porco e o toucinho também moídos. O tempero deve ser adicionado na massa até que ela fique uniforme.
- Comprimir a carne com as mãos para que não fique ar entre os pedaços.
- A carne deve ser coberta com plástico e ficar em repouso por um período de 12 horas.
- Depois desse período, dê início ao processo de embutir a massa na tripa suína de diâmetro grosso e levar para defumar. O processo de enchimento dessa linguiça é igual aos demais.

Preparação de linguiça de cabrito

No processo de produção de linguiça de cabrito, utiliza-se a carne dos quartinhos dianteiros e traseiros. Na massa de linguiça de cabrito deve ser acrescentado 20% de toucinho, que também é utilizado para amaciar a carne do cabrito.

Os ingredientes devem ser bem misturados e a carne e o toucinho moídos de acordo com os padrões estabelecidos, ou seja, o toucinho deve ficar bem distribuído na massa da carne.

A carne e o tempero devem formar uma massa uniforme e após a retirada de todo o ar entre



os pedaços, deixe descansando na geladeira por um período de 12 horas. Passado esse tempo, embutir a massa em tripa de diâmetro médio e levando, em seguida, para defumar.

Se a linguiça de cabrito for feita para ser consumida fresca não é necessário o uso de toucinho na massa. Esse ingrediente deve ser acrescentado quando for se optar pela defumação para que a linguiça não fique dura e seca.

Salaminho caseiro

O salaminho caseiro tem sua massa composta por 90% de carne de porco e 10% de toucinho. Os ingredientes do tempero devem ser misturados em uma vasilha até que alcancem uma cor bem uniforme.

A carne e o toucinho devem ser moídos juntos e distribuídos proporcionalmente. Ao acrescentar o tempero misture de maneira que se forme uma massa homogênea com liga. A massa do salaminho caseiro, depois de pronta, deve ser coberta com plástico e curar por cerca de 20 minutos em um ambiente fresco e arejado.

O salaminho não precisa ir para a geladeira.

Depois de curar, massageie novamente até surgir uma liga mais forte e deixe-a coberta curando por mais duas horas. Depois de pronto, coloque as peças em um armário telado e deixe dependurado por 10 dias.

A produção de embutidos é uma excelente alternativa de renda para aqueles que produzem ou querem produzir alimentos básicos e que para ser um produtor de embutidos não é necessário ser um criador de animais. A matéria-prima pode ser obtida diretamente da fonte, resguardando sempre a idoneidade de seus fornecedores.