


Para mais informações, acesse o Serviço de Atendimento ao Cidadão- SAC da Embrapa, disponível em [www.embrapa.br/fale-conosco/sac](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac)

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Embrapa Caprinos e Ovinos  
Estrada Sobral/Groaíras, km 04  
Caixa Postal 71  
CEP: 62010-970 | Sobral-CE  
Telefone: (88) 3112.7400  
[www.embrapa.br/caprinos-e-ovinos](http://www.embrapa.br/caprinos-e-ovinos)  
 [embrapacaprinoeovinos](https://www.facebook.com/embrapacaprinoeovinos)

# Linguiça frescal caprina e ovina com teor reduzido de gordura





# Linguiça frescal caprina e ovina com teor reduzido de gordura

O processamento de carnes caprina e ovina se constitui numa alternativa econômica e socialmente positiva às populações empreendedoras que desejem o completo aproveitamento de sua capacidade produtiva através da elaboração de produtos bem aceitos pelo mercado consumidor.

A Embrapa Caprinos e Ovinos tem desenvolvido pesquisas com o objetivo de obter produtos e processos na área de tecnologia de carnes que possibilitem a ampliação da gama de produtos oferecidos ao mercado, principalmente agregando valor às carnes de baixo aproveitamento comercial através de inovações tecnológicas, aumentando a lucratividade do sistema de produção.

A elaboração de produtos processados a partir de carnes de animais de descarte gera produtos com atributos sensoriais

apreciados pelo consumidor, garante mais estabilidade e maior vida útil do que a carne fresca, aumentando, assim, as oportunidades de comercialização. A linguiça é um exemplo de produto carne obtido através do aproveitamento das “aparas” dos cortes comerciais de carcaças ou da carcaça de animais de descarte, com características sensoriais desfavoráveis para o consumo da carne in natura.

Desse modo, a Embrapa Caprinos e Ovinos apresenta o processamento industrial de linguiça frescal sem adição de gordura, à base de carne caprina/ovina de descarte, como uma alternativa adequada de aproveitamento. As formulações estabelecidas garantem a boa aceitação e a economicidade dos produtos, aspectos importantes para a competitividade no mercado.

## Ingredientes:

Para cada 10 kg de massa de linguiça, são necessários:

- 8kgs de carne caprina/ovina
- 1,5 l de água potável
- 100 g de sal refinado comum
- 5 g de pimenta do reino em pó
- 12 g de antioxidante\*
- 20 g de um agente de cura\*
- 100 g de emulsificante\*
- 25 g de alho em pasta
- 200g de condimento para linguiça toscana\*
- Tripa natural de suíno calibre 30/32 para embutimento\*

\*Produtos facilmente encontrados em lojas especializadas



## Passo a passo:

1. Use sempre carne de animais abatidos em abatedouro com Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal. Certifique-se de que a carne permaneceu corretamente refrigerada/congelada até o seu uso;
2. Fazer a desossa integral das peças utilizadas e a retirada do excesso dos tecidos conectivo e gordura de superfície da carne, que deverá ser cortada em cubos;
3. Os cubos de carne deverão ser triturados em moinho industrial, utilizando-se disco de oito milímetros. A carne moída deve ir para um misturador;
4. Pesar cuidadosamente os ingredientes da formulação e misturar à carne moída seguida da água gelada, procedendo ao preparo da massa cárnea até a obtenção de um conteúdo homogêneo, por um período de mistura de cinco minutos ininterruptos;
5. O embutimento da massa cárnea deve ser feito em tripa natural de suíno calibre 30/32 em embutideira de pistão, seguido da padronização dos gomos em tamanhos de 15 cm, pesando aproximadamente 80g cada um, sendo devidamente amarrados;
6. Deixar as linguiças em descanso (processo necessário para que ocorra a cura) em câmara fria a  $3\pm 2^{\circ}\text{C}$ , por um período de 18 horas.
7. Após a cura, embalar o produto a vácuo ou em embaladora manual, em sacos apropriados e estocar em câmara de congelamento, por um período máximo de 90 dias.

## Produção:

Obtenção da matéria-prima



Preparo da massa



Embutimento



Padronização



Descanso e cura a  $3^{\circ}\text{C}$



Embalagem e estocagem



Comercialização

Para se obter um produto de qualidade, é necessário cuidado em todas as etapas do processo, desde a seleção e obtenção das carcaças/aparas a serem utilizadas, a qualidade dos ingredientes de cura e condimentação, os processos tecnológicos de higiene, de produção, de embalagem e de estocagem.

Com uma matéria-prima adequada e a manutenção da higiene em todos os momentos da produção, o mercado receberá um produto saudável e seguro, contribuindo para a diversificação e expansão da cadeia produtiva da caprinovinocultura brasileira.