

Da cura à defumação: processos e técnicas para a produção do pastrami

Patrick Cardoso¹, Dayse Couto¹, Eduardo Pires¹, Heitor Sousa¹, Juliana Fagundes¹

¹Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal da Bahia.

patrick.cardoso96@hotmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, processos de conservação de alimentos, produtos cárneos.

INTRODUÇÃO

A carne bovina é muito nutritiva, sendo rica em proteínas, ferro e sais minerais e muito utilizada na culinária de diversas culturas (1). Tendo em vista as variedades de texturas e sabores, encontram-se, na literatura atual, muitas formas de preparo desse produto. Uma dessas é o *pastrami*, um produto cárneo proveniente da Itália que se caracteriza por ser curado e defumado (2, 3).

O *pastrami* é produzido a partir do peito bovino, uma carne magra e rica em colágeno (4). Para sua preparação, é realizado, em primeiro momento, o processo de cura que, segundo a literatura, tem por finalidade desidratar o produto, reduzindo sua umidade, o que acarreta em um sabor mais acentuado e a inibição do crescimento de bactérias. Para tal, utiliza-se o sal, o nitrito e o nitrato (sais de cura), o açúcar e algumas especiarias, ingredientes que alteram suas características físico-químicas, provocando modificações sensoriais, como alterações na textura, sabor, cor e odor dos alimentos (4, 5). Contudo, pelos efeitos desidratantes do sal, é preferível usar a salmoura, uma mistura composta por água e sal que, devido à presença do líquido, eleva a umidade no interior do produto (6).

Em segundo momento, é realizado o processo de defumação, feito a partir da fumaça obtida da queima de matéria vegetal, também utilizado para a conservação do produto. Esse processo auxilia na preservação por possuir compostos que destroem os microrganismos ou inibem o seu desenvolvimento. É muito utilizada ainda por possuir compostos que impedem a percepção do sabor rançoso, muito presente em carnes salgadas, suscetíveis a rancidez. Alguns desses compostos acrescentam ainda o sabor característico de defumado, que varia de acordo com o tipo de madeira que foi utilizado e as especiarias adicionadas na cura do produto (4).

Diante do exposto, o presente trabalho objetivou compreender, tanto na teoria quanto na prática, de que forma esses processos de conservação de alimentos interferem na produção do *pastrami*.

MATERIAIS E MÉTODOS

Levando-se em consideração as pesquisas referentes à temática, foi realizado um teste com o objetivo de utilizar os processos de conservação para produzir um *pastrami*.

O peito bovino, juntamente com os demais ingredientes utilizados, foi adquirido em comércio local na cidade de Salvador – Bahia. Na Tabela 1, abaixo, encontram-se descritos os ingredientes e suas respectivas gramaturas.

Tabela 1. Formulação utilizada para produção do *pastrami*.

Ingredientes	Quantidade
Peito bovino	1400 g
Alho	30 g
Folha de louro em pó	10 g
Pimenta do reino em grãos	15 g
Açúcar mascavo	200 g
Sal	250 g
Sal de cura	20 g
Água	3 l
Serragem de eucalipto	1000 g
Madeira de limoeiro	1000 g
Cascas secas de laranja	50 g
Folha de louro	10 g
Páprica doce em pó	12 g
Noz-moscada	4 g

Buscando evitar os efeitos desidratantes do sal na cura seca, foi utilizada a técnica da salmoura no peito bovino acrescentada dos sais de cura. Os sais de cura e o sal foram dissolvidos em 3 litros de água e, em seguida, adicionados alho amassado, folha de louro em pó, pimenta do reino em grãos e açúcar mascavo. A carne ficou imersa nessa mistura durante 6 dias, em recipiente plástico, refrigerado em geladeira doméstica.

Ao final do processo de cura, a peça de carne foi lavada em água corrente e seca com papel toalha descartável. Foi adicionado ainda ao peito

bovino curado e seco a páprica doce em pó, buscando reproduzir o que prescrevia a literatura. Após, o produto foi submetido ao processo de defumação, realizado em churrasqueira do tipo a bafo, de alumínio, durante o período de 4 horas. Para sua realização, foram utilizados como fonte de fumaça a serragem de eucalipto, a madeira de limoeiro, as cascas secas de laranja, as folhas de louro e a noz moscada.

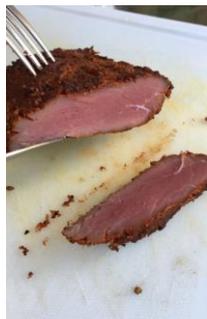
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado, obtivemos uma carne úmida e macia, visto que, apesar de se tratar de um processo de cura, a utilização da salmoura elevou a umidade no interior do produto, além de auxiliar no processo de abrandamento das fibras pela presença do ácido láctico resultante da fermentação do açúcar mascavo. A salmoura se mostra ainda mais eficaz na distribuição do sabor dos temperos que estavam imersos, que foram absorvidos pela carne de forma mais uniforme.

Pela presença do sal de cura, obteve-se a coloração róseo-avermelhada característica dos produtos curados, que favorecem a estabilidade da cor (7).

O produto apresentou também o sabor e aroma defumados, típico do produto, como preconiza a literatura. Esse processo ainda proporcionou um contraste entre o interior e o exterior do produto, uma vez que este último foi exposto à carnonila presente na fumaça, apresentando uma coloração marrom escura. Este contraste pode ser observado na Figura 1, abaixo.

Figura 1. Corte do produto final.



CONCLUSÃO

Apesar das poucas análises nessa temática presentes na literatura atual, foi possível realizar, a título de teste, a produção de um produto cárneo do tipo *pastrami*.

Dessa forma, a pesquisa se mostrou satisfatória ao alcançar, como produto final, um

pastrami apresentando as características físicas retratadas na literatura, isto é, um produto cárneo com a coloração interna rósea característica e o contraste com a cor exterior, juntamente com o aroma do defumado e as fibras abrandadas.

Contudo, ressaltamos ainda que a comprovação das técnicas supracitadas para a conservação e melhoramento organoléptico do produto cárneo se faz necessária em pesquisas futuras através de análises microbiológicas durante a produção do *pastrami*.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) COSTA, P. R.; SIQUEIRA, A. C. P.; SOUSA, P. H. M. Efeito do procedimento culinário e conservação por congelamento em tomates (*Lycopersicum esculentum*). Arq. Bras. Alim. 1, 30-42, 2015.
- (2) ARAUJO, R. V. Os saberes gastronômicos e a formação de chefes: o itinerário acadêmico-profissional de gastrônomos que atuam em Fortaleza-CE. 2013. 82f. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2013.
- (3) BEZERRA, J. A. B. Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. 1. ed. Fortaleza: Edições UFC, 2014. v. 1. 119p.
- (4) PEREIRA, C.P.; SOUSA, P.H.M.; MAIA, C.S.C.; FIGUEIREDO, R.W.; LIMA, A.C.S. Avaliação do método de cocção mais eficiente para retenção de polifenóis totais e antioxidantes de beterraba (*Beta vulgaris L.*). In: Emmanuel Prata de Souza; Francisca Noélia Pereira Mendes; Maria Marlene Marques Ávila. (Org.). Ciência da nutrição e campos multidisciplinares de saberes. 1ed. Fortaleza: Ed UECE, 2015, v. 1, p. 95-119.
- (5) SÃO PAULO (Estado). Secretaria do Meio Ambiente. Tratados e organizações ambientais em matéria de meio ambiente. In: SÃO PAULO (Estado). Entendendo o meio ambiente. São Paulo, 1999. Disponível em: Acesso em: 8 mar. 1999.
- (6) BRASIL. Portaria nº. 451, de 19 de setembro de 1997. Princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 22 set. 1997. Seção 1, n. 182, p. 21005-21011.