

Produção de Picanha de Sol suína defumada

Heliana Lopes de Castro Santos Frota¹, Arquino Nascimento dos Santos¹, Katia Raflézia de Moura Soares¹, Alana Kelly da Costa Ribeiro¹, Mara Lorena Pereira Aires²

¹ Curso de Gastronomia, Universidade Potiguar, liacastro@outlook.com

² Professor Orientador

Palavras-chave: Picanha suína, Sal, Defumação, Sabor.

INTRODUÇÃO

A busca incessante por novos sabores tem sido um dos fatores primordiais na pesquisa quanto à culinária. A exploração na aplicação de novos conhecimentos ao já conhecido, mostra que assim como na maioria dos ramos, na gastronomia também há um caminho vasto de possibilidades. Sob essa perspectiva, o desenvolvimento a partir da carne suína, a partir de um levantamento bibliográfico em conjunto com experiências e técnicas práticas, verificou-se que os processos de cura e de defumação empregados no corte cárneo, conferem-lhe mais sabor, aroma, maciez, textura e coloração agradável (1).

Assim, a primeira definição de cura era: a adição de sal na carne com o propósito de preservação. Com o passar dos séculos descobriram que carnes curadas tinham coloração diferente devido a presença de nitrato, considerado uma impureza no sal. A partir daí, carnes curadas eram definidas como carnes que continham sal e nitrato para a sua preservação (2).

Hoje, sabe-se que os nitratos e nitritos são necessários à conservação industrial da carne, além de, junto com o açúcar, dar sabor, aroma e uma coloração agradável. Sendo assim, carne curada é atualmente uma carne que foi submetida a processos de conservação (salga e desidratação) e adição de outros ingredientes para melhorar suas características sensoriais.

Entretanto, a cura feita de modo artesanal, com posterior defumação, dispensa o uso do nitrito e do nitrato. O método artesanal empregado prevê muito sobre o melhoramento das características sensoriais, utilizando meios mais saudáveis, proporcionando um resultado final que agrada ao paladar.

Dentre os ingredientes utilizados tem-se o sal como principal ingrediente da cura. Sem ele o processo seria impossível. É ele quem confere os sabores essenciais da carne e também é essencial na extração e solubilização de suas miofibrilares (3). Além disso, o sal proporciona rendimento na hora da cocção e influencia positivamente a qualidade e textura do produto. A quantidade de sal usada para os processos de cura pode variar consideravelmente, de acordo com o pH da carne, sua origem e seu tipo. No entanto, leva-se como referência a aceitação sensorial dos consumidores. Segundo Pinto (4), teores de 3 a 4% de sal no produto se aproxima do limite para muitos consumidores. No experimento, as concentrações empregadas na picanha suína (3% do peso do corte) não exerce ação conservadora, e seu principal papel é atuar como agente aromatizante.

Além do sal, o açúcar também é um aditivo do processo de cura, proporcionando aroma à carne e permitindo o desenvolvimento de algumas bactérias desejáveis, produtoras do aroma. O açúcar evita o salgamento excessivo, moderando o sabor, ao mesmo tempo em que ajuda na diminuição da umidade. Há indícios que favorece a formação da cor durante a defumação, sendo a adição de açúcar à formulação dos embutidos fermentados uma prática rotineira. A presença de açúcar cria condições redutoras durante o processo de cura, o que previne o desenvolvimento de aromas de oxidação. O ambiente redutor formado influi na cor da carne curada porque estabiliza o Fe²⁺ (5).

Com o experimento, pudemos observar que o percentual de açúcar ideal para a cura da picanha suína é de 0,5% do peso do corte cárneo, sendo ½ parte de açúcar refinado e ½ parte de açúcar mascavo. As ervas, especiarias e sais no processo de cura como aditivos são utilizados quando o uso for benéfico aos aspectos sensoriais da carne e não trazer riscos para o consumidor, quando proporcionarem melhor conservação e mais economia na produção de alimento (6).

A defumação é outro processo muito antigo, que consiste em expor alguns tipos de alimentos à fumaça proveniente da queima da madeira, cuja finalidade é conservar, conferir aroma, sabor e cor característicos a determinados produtos (7). As características organolépticas peculiares ao processo de defumação se devem à composição química da fumaça, extremamente complexa, constituída basicamente, por fenóis, aldeídos, cetonas, ácidos orgânicos, hidrocarbonetos policíclicos, alcatrão, entre outros (8).

O material empregado na produção de fumaça é muito importante. Deve-se utilizar, exclusivamente, serragem fina de madeira bruta, de preferência não resinosa, evitando-se os compensados, aglomerados e revestidos, pois os componentes das colas, solventes e tintas liberados na queima podem acarretar sabor e aroma desagradáveis e perigo de intoxicação. Em geral as árvores frutíferas são boas para a defumação, como cerejeira, jabuticabeira, macieira e goiabeira, mas qualquer madeira dura e livre de resina e produtos químicos pode ser utilizada para defumar alimentos. Cada tipo de madeira irá gerar um sabor específico, desde os mais adocicados aos mais complexos, pungentes e marcantes (9).

Sob essa perspectiva, este trabalho teve por objetivo produzir picanha de sol suína defumada.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um experimento utilizando uma peça de picanha suína. Inicialmente foi realizado o processo de cura, onde foi adicionado o sal por toda a peça escolhida, quantidade equivalente a 3% do peso total da peça de picanha, em seguida foi aplicada a mistura das ervas e especiarias, denominado DryRub com as quantidades ideais para o processo (açúcar mascavo, açúcar refinado, alho desidratado, cebola desidratada, cominho, páprica doce, pimenta caiena, pimenta do reino, salsa e café solúvel)(Tabela 1). Posteriormente, a picanha foi embalada em plástico filme e armazenada sob refrigeração por 3 dias. Após esse período foi feito o preparo da peça para ser defumada. (Figura 1). O equipamento utilizado foi um *pit smoker off set*, onde a carne permaneceu a uma temperatura de 120° pelo tempo de 3h. A madeira utilizada foi a de seriguela. Após a defumação, a carne descansou por pelo menos 20 minutos e depois finalizada na sautease com óleo de bacon, alecrim e flor de sal, conferindo-lhe uma crosta em seu visual.

Tabela 1 – percentual adequado para uso de ingredientes na cura artesanal referente a 1.000g de picanha suína (%).

Produto	Percentual (%)	1000g de picanha suína
Sal	3	30
Açúcar mascavo	0,25	2,5
Açúcar refinado	0,25	2,5
Alho desidratado	0,5	5
Cebola desidratada	0,5	5
Cominho	0,2	2
Páprica doce	0,3	3
Pimenta caiena	0,2	2
Pimenta do reino	0,2	2
Salsa	0,5	5
Café solúvel	0,3	3



Figura 1: aplicação do Dry Rub.Figura 1. Aplicação do Dry Rub.

Figura 2: processo de defumação.



RESULTADOS E DISCUSSÕES

A execução de todas etapas, conferiu mais sabor, aroma, cor, textura, engrandecendo a qualidade do produto. Dessa forma, agregou valor comercial ao produto. A escolha do corte foi um desafio, visto que habitualmente as peças escolhidas para cura e defumação são o lombo e o pernil. A proporção de gordura existente na picanha também requereu cuidado e atenção, pois poderia comprometer o resultado final (Figura 3).

Figura 3: peça defumada finalizada com óleo de bacon e alecrim.



Porém, foi observado que a gordura agregou para que a peça adquirisse mais suculência e foi de fundamental importância para o alcance da crosta final.

CONCLUSÕES

Foi verificado que a picanha suína teve suas características organolépticas melhoradas, através dos processos de cura e de defumação.

A técnica artesanal empregada garantiu a qualidade final do produto, como previsto inicialmente e a escolha do corte cárneo, influenciou bastante no resultado final, visto que a picanha tem uma camada de gordura que, após a defumação, garantiu a suculência necessária. A finalização do preparo com óleo quente de bacon, alecrim e flor de sal, garantiu a crosta final aromatizada.

O melhoramento da picanha suína, associado ao trabalho de desmistificação, também pode contribuir para o aumento do consumo da carne de porco no Brasil que, segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA, está abaixo da média mundial, que é de 16kg por pessoa por ano, devido ao preconceito, agregando ainda valor comercial ao produto.

REFERÊNCIAS

- (1) Lopes, R.L.T. Conservação de alimentos. Dossiê Técnico. Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais.2007.
- (2) Antônio, D.R. Importância da Transformação de Carne de Suínos e Processamento de Produtos Curados. Relatório de Projeto de Final de Curso apresentado à Escola Superior Agrária de Bragança Bragança, 2014.
- (3) Pardi, M.C.; Santos, I.F.; Souza, E.R.; Pardi, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne.UFMG. v.2, 1109p. Goiânia, 2007.
- (4) Pinto, A.M. Estudo da homogeneização e teor de gordura na produção de *cream cheese*. Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia Minas Gerais, 2015.
- (5) Ordóñez-Pereda, J.A.; Rodriguez, M.I.C.; Álvarez, L.F.; Sanz, M.L.; Minguillón, G.D.G.F.; Perales, L.H.; Cortecero, M.D.S. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal. Vol. 2. Editora Artmed, 279p., São Paulo, 2005.
- (6) Assis, M.F.; Franco, M.L.R.S.; Stéfani M.V.; Franco N.P.; Godoy, L.C.; Oliveira, A.C.; Visentainer, J.V.; Silva, A.F.; Hoch, A.L.V. Efeito do alecrim na defumação da carne de rã (Ranacatesbeiana): características sensoriais, composição e rendimento. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 29(3): 553-556, jul.-set. 2009.
- (7) Evangelista, José. Tecnologia de alimentos. Editora Atheneu, 652 p. São Paulo. 2000.
- (8) Rocha, A. Produção de defumados: conheça esse processo de conservação de alimentos.2013. Portal agropecuário. Disponível em:<http://www.portalagropecuario.com.br/agricultura/agroindustria/industriaacaseira/producao-de-defumados-conheca-esse-processo-de-conservacao-de-alimentos>.
- (9) Bressan, M.C.; Oda, S.H.I.; Faria, P.B.; Rodrigues, G.H.; Miguel, G.Z.; Vieira, J.O.; Martins, F.M. Produtos cárneos curados e defumados: mais sabor e mais sabor agregado. Disponível em: http://www.editora.ufla.br/Boletim/pdfextensao/bol_76.pdf . Acesso em: 10 jun. 2007.
- (10) Rocco, S.C. Embutidos, frios e defumados/Sylvio CesarRocco. - Brasília: EMBRAPA-SPI, 1998. 94 p. : il. - (Coleção Saber 4), pág. 53.