

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Redução do percentual de descartes de matéria-prima para elaboração de copa maturada

Sheila Aparecida Melo de Almeida de Bitencourt, Vanessa Biasi, Eduardo Huber
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Tecnólogo em Alimentos
E-mail de contato: eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br

Segundo a Legislação Brasileira, a copa maturada é um produto cárneo industrializado, obtido do corte íntegro da carcaça suína, denominado de nuca ou sobrepaleta, adicionado de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não. Para a obtenção da matéria-prima deste produto bastante apreciado é necessária a realização da desossa da paleta suína onde, posteriormente, na carne da região do pescoço é realizado um refile para retirada de cartilagens, excesso de gorduras e formatação. Nesta etapa é muito importante que critérios rígidos de qualidade sejam empregados, caso contrário algumas inconformidades poderão comprometer a qualidade final do produto elaborado. Um dos principais motivos para esta pré-avaliação da qualidade se deve ao fato do longo tempo de maturação do produto, que gera custos de mão-de-obra, insumos e tecnologia. Dentre os principais atributos avaliados na matéria-prima estão a presença de peças com colorações predominantemente escuras ou claras, lesões ocasionadas devido a aplicação incorreta de vacinas, textura (firmeza) inadequada (devido ao excesso ou falta de gordura intramuscular), presença de hematomas e peças mal refiladas. O objetivo deste trabalho, realizado em uma agroindústria do oeste catarinense, foi o de reduzir o descarte de matéria-prima para copa maturada devido aos atributos citados, que se encontrava superior a 25% das peças formatadas para maturação. Após uma acurada descrição do problema e investigação in loco das prováveis causas do mesmo, constatou-se que a principal não conformidade era devido ao alto número de peças consideradas demasiadamente magras para a elaboração do produto final (23%), cujo principal comprometimento de qualidade se dá na textura inadequada para o preparo de copa. O direcionamento das paletas de uma linhagem de suínos desenvolvida para o preparo de presunto Parma, cuja carne se apresenta com melhor firmeza, além de um percentual de gordura intramuscular adequado, para o refile de matéria-prima para copa maturada foi a solução eficaz para a redução dos descartes. Após a ação, o percentual de descartes foi reduzido para 8%, diminuindo o retrabalho e conseqüentemente o custo de produção da indústria. A atuação de um profissional da área de tecnologia de alimentos foi fundamental para a melhor compreensão e solução satisfatória do problema avaliado.

Palavras-chave: Maturação. Qualidade. Carne suína.