

Eduardo Souza Yanagishita – 5521802  
Felipe Nascimento Garcia – 1774907  
Joyce Carvalho da Gama – 8942241  
Julya Polese Françoze – 1782566  
Stephanie Lima Comitto – 8828426

# Cuidados com produtos Defumados

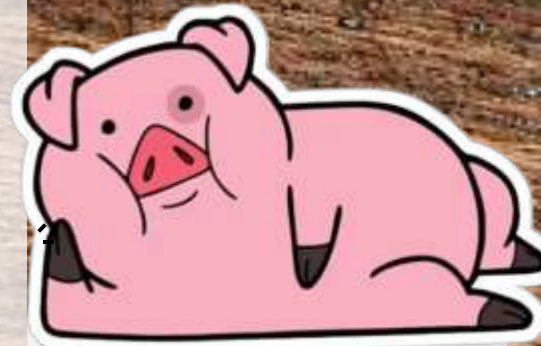
A defumação é uma forma de processamento de produtos que tem como objetivo reduzir a carga bacteriana do produto e prolongar sua durabilidade.

A carne suína é o defumado mais consumido, mas também podemos encontrar queijos e carne bovina, de aves além de pescados.

O processo é feito em 3 partes: secagem, defumação com fumaça e “cozimento”.

Para maior durabilidade do seu produto, lembre-se de seguir as orientações de armazenamento.

Armazenado da forma correta, o produto defumado pode durar até 6 meses. Mas nunca se esqueça data de validade da embalagem!



## Bom armazenamento:



Local seco



Bem ventilado



Local limpo



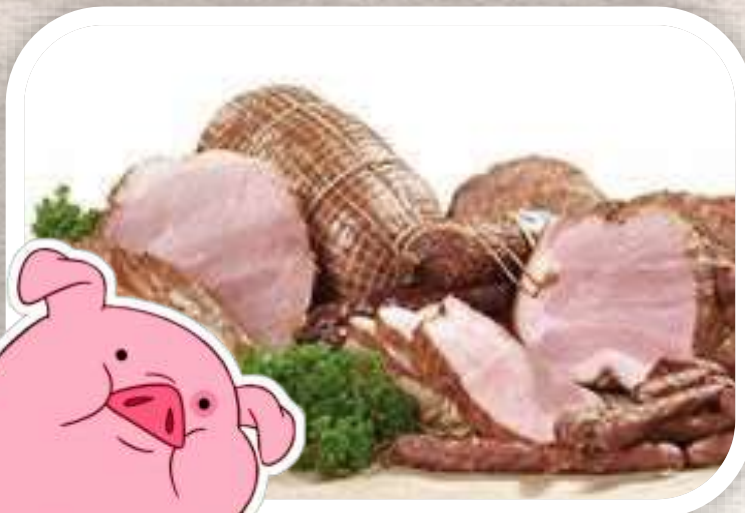
Evitar contato  
com luz



Evitar contato  
com insetos



4°C a 10°C







# Higiene

Atualmente, há uma grande preocupação com a segurança sanitária de tudo ao nosso redor.

## VOCE SABIA???

Durante toda a produção de defumados, os envolvidos se equipam com EPIs (Equipamento de Proteção Individual) para evitar a contaminação dos produtos. Estes trajes garantem uma produção mais segura.

### Mas e quando o produto vem do mercado?

Para maior segurança, você pode lavar a embalagem com água e sabão, mas CUIDADO (!), só faça isso caso a embalagem esteja íntegra. O ideal é transferir o produto da embalagem para um recipiente higienizado com tampa e guarda-lo, seguindo as recomendações.



## CURIOSIDADE

1° técnica de processamento (pré-história);

Produtos que podem ser consumidos sem preparo.



## PRODUTOS MAIS CONSUMIDOS

**Suínos:** bacon, copa, costela, lombo, paleta e presunto.

**Bovinos:** bresaola, cupim, lagarto e pastrame.

**Aves:** presunto e peito de peru.

**Pescados:** geralmente inteiro.