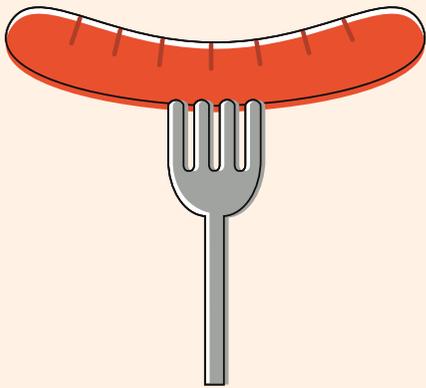


# Por dentro da Linguiça!

## Afinal o que é a linguíça?

É um alimento processado “enchido” (embutido) feito a partir das aparas de carnes ou vísceras suínas, bovinas, equinas, de aves, de ovinos, com versões também de peixes e frutos do mar. A fabricação também é chamada decharcutaria, e consiste no enchimento de uma tripa natural ou sintética, que confere o formato característico de “salsicha”.



## O que tem na linguíça?

A combinação de carnes, gordura e vísceras varia conforme o tipo de produto desejado. Leva condimentos, aditivos (aromatizadores, realçadores de sabor, aceleradores), conservadores (como nitrito e nitrato de sódio e sal de cozinha). O envoltório pode ser natural (tripas suínas, ovinas e bovinas) ou sintético (de colágeno, plástico ou celulose).

Carnes com baixo valor para a comercialização em cortes específicos, ou com algum problema em sua textura e aparência: rigidez, exsudativa, palidez - desde que não haja problema sanitário - podem ser utilizados em embutidos, para aproveitamento.

## Crua ou cozida?

A linguíça pode ser **fresca, defumada ou curada**, mas não é tão seca quanto o salame. O processo de cura não é um cozimento, mas permite mais tempo de conservação. A linguíça fresca é crua e com grande porcentagem de água, sendo bastante exposta à contaminação e proliferação de microrganismos. Deve ser conservada sob refrigeração e bem cozida (assada) antes do consumo. Na cura, são adicionados nitrito e nitrato de sódio, que agem como antimicrobianos e conferem colocação rósea avermelhada e sabor, além de sal de cozinha. Esse processo leva alguns dias e uma das linguíças mais comuns resultantes desse processo é a calabresa, portuguesa e napolitana. A defumação é um processo que complementa a salga e cura, reduz a água do alimento e é feito através da queima incompleta da madeira (fumaça), aumenta a durabilidade do produto.

**Sabor rançoso:** resulta do processo de oxidação da gordura, bastante comum em alimentos cárneos. Existem aditivos que colaboram para reduzir o sabor característico, e que retardam essa oxidação.

Tanto o nitrito, nitratos e defumação são considerados agentes cancerígenos se consumidos em excesso.

## Você sabia que existem linguíças vegetarianas?

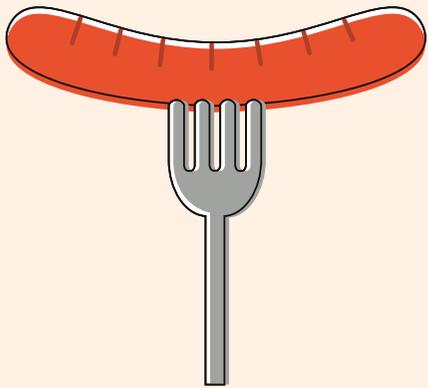
Já existem no mercado algumas opções vegetais, a base principalmente de proteína de soja, mas também com outros vegetais, e condimentos, caseira ou fabricada por empresas do ramo.



# Por dentro da Linguiça!

## Conservação de alimentos

Os **métodos de processamento** alimentar surgiram pela necessidade de aumentar o tempo de vida útil de um alimento e a criação de métodos e formulações específicas permitiram a criação de uma grande variedade de aromas, sabores, cores e texturas para as linguças!



**Fungos e bactérias:** a contaminação por bactérias é frequente em produtos frescos, mais ricos em água; alimentos secos são mais propensos a proliferação de fungos.

**Sobre a qualidade da carne:** todo o processo de criação animal interfere na qualidade da carne e derivados, que serão chegarão ao consumidor. Desde a alimentação que o animal recebeu, medidas sanitárias e práticas de bem-estar animal adotadas.

**Dicas:** quando for comprar um embutido, veja se o produto está sendo armazenado conforme indicado na embalagem, e verifique a data de validade. Respeite também o método de conservação e de preparo indicados pelo fabricante, quando levar o produto para sua casa. Dessa forma, você reduz o risco de ingerir um alimento contaminado, que pode causar grande dano para você e sua família.

**IMPORTANTE!** Aditivos e conservantes, métodos de cura e defumação, reduzem o risco de contaminação, mas **não garantem um alimento seguro**. A **higiene** em todas as etapas da fabricação, dos equipamentos utilizados, além da embalagem e armazenamento corretos, são fundamentais para aumentar a segurança ao consumir esses alimentos. O congelamento domiciliar não elimina bactérias, apenas reduz a taxa de proliferação, que voltarão a agir quando o alimento for descongelado.

**\*\*Tripa:** consiste principalmente no intestino desses animais, após higienização, podendo ser utilizado fresco ou desidratado, conforme o produto final desejado.

Fontes: [www.embrapa.br](http://www.embrapa.br), [www.charcutaria.org](http://www.charcutaria.org), [ww.curato.com.br](http://ww.curato.com.br)

Elaboração: Cristiane Tambosi (RA: 8051568), Bruna Torloni (RA: 2012984), Sara Rodrigues (RA: 8210285), Valéria Silva (RA: 2191024). Disciplina de TPOA, Medicina Veterinária FMU.

## Cultura popular - pau-de-virar-tripa :)

Vara fina e comprida utilizada para virar a tripa (intestino do animal) para limpeza e secagem adequados, antes do enchimento.

