

Treinamento para utilização de sal de cura na elaboração de linguiça colonial por produtores artesanais

Roberta Garcia Barbosa¹
Artur Schwarz¹
Brendon Gritti Scandolaro¹
Letícia Françozi¹
Tuany Camila Honaizer¹
Patrícia Fernanda Schons¹
Tiago Favero¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000. E-mail: roberta.barbosa@ifsc.edu.br

RESUMO

O sal de cura, aditivo alimentar composto de nitrito e nitrato de sódio e/ou potássio pertencente a classe dos conservantes, é de uso extremamente importante para a produção de embutidos e essencial para a conservação, atuando na diminuição dos riscos sanitários para o consumo de industrializados. Ao mesmo tempo que sua utilização em produtos cárneos crus é essencial, o uso indiscriminado traz consequências graves à saúde dos consumidores. Dentre estes produtos, está a linguiça colonial, amplamente produzida na região Sul do país, tanto para a comercialização por empresas inspecionadas, como por produtores rurais que a utilizam para o próprio consumo. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar os métodos empregados pelos agricultores na elaboração de linguiça colonial e na utilização do sal de cura e realizar a orientação quanto ao emprego dos aditivos conservantes nitrito e nitrato. Foi utilizada uma cartilha elaborada no programa Canva® para facilitar a compreensão das instruções. As famílias de agricultores foram previamente selecionadas devido ao seu histórico de elaboração de linguiça colonial. A produção de linguiça colonial pelos produtores foi acompanhada e realizada a indicação de utilização do sal de cura conforme a legislação RDC N° 272, de 14 de março de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que estabelece o limite de 0,03 g/100g (300 ppm) de nitrato na massa dos produtos. Durante as visitas foi verificado carência pelos produtores de equipamentos adequados para a produção de linguiça colonial e para o abate do suíno, e no que diz respeito ao emprego das Boas Práticas de fabricação. Este fator foi previsível, tendo em vista que estes fazem a produção para o consumo próprio. Os produtores que participaram do projeto, possuem formulações que passaram de geração em geração, e muitas destas não fazem o uso do sal de cura. No entanto, todos os produtores foram receptivos à proposta de uso de sal de cura, no qual três já empregavam este conservante de forma esporádica e em quantidade abaixo do indicado, e um produtor não utilizava. O trabalho foi de grande relevância para auxiliar a compreensão dos produtores rurais quanto a importância do emprego correto de agentes conservantes como o nitrito e nitrato de sódio, que compõem o sal de cura, na elaboração da linguiça colonial. A indicação do uso de sal de cura aos produtores melhora a qualidade sanitária destes produtos e, demonstra aos produtores a responsabilidade de elaboração de produtos com segurança de alimentos.

Palavras-chave: nitrito; nitrato; aditivos alimentares; embutidos cárneos.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Experiências de Ensino e Extensão em Ciências Agrárias.