

FABRICAÇÃO DE LINGUIÇA

AMAURY H. DA SILVEIRA

(Do Depto. de Química Agrícola)

(Divulgação)

O porco é o animal doméstico que mais se presta à industrialização na fazenda. Tudo dele se aproveita e quasi todas as partes de seu corpo podem ser transformadas em produtos de conserva, do presunto de elevado preço à linguiça comum.

Não há sítio ou fazenda em que se não elabore a linguiça para consumo caseiro; nas cidades ela alcança bons preços por unidade de peso.

A ganância de alguns inescrupulosos leva-os á manufatura de produtos inferiores, feitos sem capricho, utilizando carnes ruins e por vezes até infestadas de sapinho ou canjiquinha (*Cysticercus cellulosæ*)

Nesta divulgação é dada a técnica de fabrico de linguiça por processo simples, porém, obtendo-se um produto bom e limpo.

Por este processo pode-se fazer linguiça para consumo nas fazendas e também para venda, isenta de imposto quando o produto não é embalado em latas, caixas, sacos de papel, etc..

Um fazendeiro caprichoso pode conseguir boa venda deste produto desde que o fabrique com esmero e higiene.

A venda do porco manufaturado aumenta o ganho líquido sobre o valor do peso vivo.

Acresce ainda o fato de que os porcos magro ou de má engorda, portanto, de menor valor comercial, são até preferíveis economicamente para linguiça, se bem que quanto melhor a carne tanto melhor será o produto industrializado.

A linguiça, além de ser um produto de grande aceitação é de fácil fabricação, grande resistência, conservando-se por alguns meses.

A carcassa dá um rendimento de 50 a 60% quando transformada em linguiça,

Linguiça

Dá-se o nome de *chouriço*, *chouriça*, *enchido* ou «*embutido*» a um pedaço de tripa ou uma bexiga cheia de massa constituída de carne, gordura e temperos, e seco no fumo.

Há 6 *classes* de chouriços:

- 1) Mortadela
- 2) Salame e Salsichão
- 3) *Linguiça*
- 4) Salsicha
- 5) Paio
- 6) Morcela

Linguiça é um chouriço de carne de porco em tripa delgada de porco ou de carneiro.

Categorias de linguiças

Existem 3 *categorias* ou classes de linguiças, abrangendo diversos *tipos* ou receitas variáveis com os diversos países, estados, regiões, etc.

As 3 categorias no Brasil, segundo J. Sampaio Fernandes, devem ser:

- A) Linguiça constituída exclusivamente de carne de porco, toucinho e temperos.
- B) Linguiça que possui na sua composição 50% de carne de boi de primeira qualidade.
- C) Linguiça de carne de boi.

Fabricação

No preparo de uma linguiça devem-se considerar as seguintes fases principais:

- 1ª. Limpeza da tripa;
- 2ª. Preparo da carne;
- 3ª. Enchimento da tripa;
- 4ª. Defumação.

Limpeza da tripa — É uma fase importante não só do ponto de vista de higiene como também para a melhor conservação do produto.

Não adianta encher de boa massa uma tripa suja, mal raspada e que facilmente pode apodrecer.

Retira-se a tripa da barrigada do animal ainda quente, livrando-a da gordura.

Lava-se em água corrente a parte externa e a interna, injetando água por uma das extremidades presas a uma torneira, com o fim de eliminar todo o excremento do seu interior.

Deixa-se a tripa em água quente e sal, ou vinagre e sal, de um dia para outro (24 horas) com o fim de facilitar o desprendimento da mucosa amarelada.

Em seguida faz-se passar a tripa pela inserção em V de uma *ranheta* (fig. 1), comprimindo a tripa com o polegar e fazendo-a deslizar até ficar limpa em sua parte externa.

A *ranheta* é um pedaço de pau de 15 a 20 cm. de comprimento e 2 a 3 cm. de largura, tendo em uma das extremidades um corte em V bem aberto, por onde passa a tripa.



Fig 1 — Ranheta

Depois de passar a ranheta, lava-se a tripa em água limpa.

Feito isto, vira-se então a tripa pelo avesso com o auxílio de uma pequena vara de 25 cm., ou mais simplesmente, debaixo de uma torneira, invaginando um pequeno pedaço com a mão e deixando que o peso da água se encarregue do restante (fig 2).

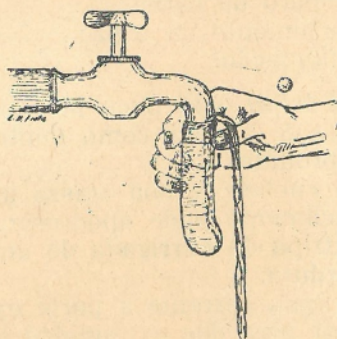


Fig 2. — Virando a tripa debaixo da toneira.

Virada a tripa, passa-se a ranheta novamente até despregar todo o lôdo amarelado (mucosa) que sai facilmente.

Não se deve comprimir muito o dedo para que a tripa corra sem dificuldade e não arrebente.

Depois de despregada toda a mucosa, lava-se debaixo de uma torneira até que a tripa fique branca e fina dando a impressão de papel de seda, quando cheia de água (fig 3).

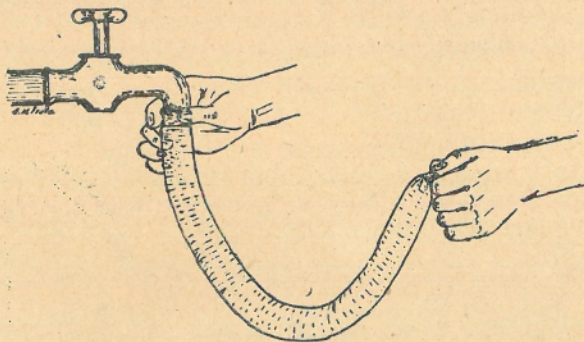


Fig. 3 -- Enchendo a tripa de água para ver se está limpa e furada

Na mesma ocasião em que se verifica se a tripa está limpa observa-se se a mesma tem furos e também o seu diâmetro.

A tripa uma vez pronta, pode ser guardada em água para breve emprego ou então, em salmoura, durante alguns dias.

Outros aconselham salgar, secar ao sol, guardar e amolecer em água e sal na ocasião de usar, para se tornarem macias e não se romperem.

O processo de limpeza de tripa acima citado é o mais aconselhável, existindo, no entretanto, outros, tais como:

- a) raspagem com a faca virada ou mesmo com o gume, cuidadosamente;
- b) fubá e limão azedo.

Quanto mais velho o animal, mais fraca é a tripa.

Preparo da carne — A carne a ser usada pode ser de

porco ou de boi ou ainda ambas, dependendo da classe de linguiça que se deseja fabricar.

A carne fresca dá melhor massa e coloração avermelhada.

O lombo de porco e as chãs de dentro e de fora dos bovinos são as melhores peças por serem as mais tenras.

No entanto, pode-se empregar as partes do animal que não têm grande procura em sua forma natural e mesmo os *retalhos* que sobram dos diversos cortes.

O primeiro cuidado consiste em extrair os ossos, fibras elásticas, tendões («nervos,») vasos periféricos etc. afim de se obter um produto macio e u'a massa bem homogênea.

As carnes são as vezes cozidas ou defumadas antes de serem enchidas nas tripas.

Em seguida pica-se a carne em u'a máquina de cortar carne (fig 4) usando o crivo mais grosso ou na falta desta corta-se com uma faca bem afiada afim de reduzi-la a partículas pequenas e uniformes.

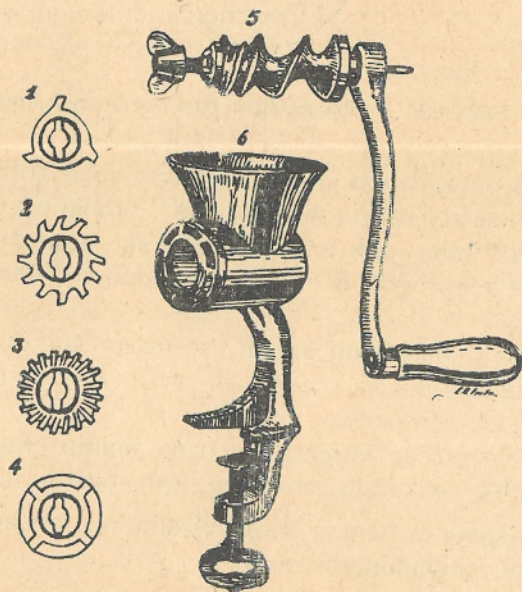


Fig 4 — Máquina caseira de cortar carne:

1. crivo para linguiça;

4. crivo para pulverizar os temperos.

Depois de picada, a carne é colocada em uma vasilha de esmalte ou gamela de madeira afim de ser temperada.

Os temperos devem ser bem moidos ou reduzidos a um pó fino e em seguida misturá-los bem.

As especiarias mais usada são: sal de cozinha, salitre, pimenta do reino, colorau, noz moscada, alho, cebola, açúcar e muitas outras dependendo do tipo de linguiça que se deseja fabricar.

A água é também adicionada em quantidades limitadas.

Em alguns países fazem adição de 2% a 5% de cereais (farinha de milho ou de trigo).

Os temperos são misturados à carne picada e a massa é revolvida para que o tempero se espalhe uniformemente.

Deixa-se em repouso a massa 24 horas em uma vasilha coberta, para que a carne tome o gosto dos temperos.

Enchimento da tripa— Uma vez preparada a carne e limpa a tripa procede-se ao enchimento da tripa (1).

O enchimento pode ser manual ou a máquina.

O primeiro processo consiste em se encher a tripa, utilizando-se um pequeno funil, no cano do qual se acumula a tripa. Dá-se um nó com a própria tripa ou com um barbante na extremidade livre (fig 5).

Introduz-se a massa no funil e comprime-se com o auxílio de um pequeno pau de diâmetro um pouco menor que o cano do funil, a massa para dentro da tripa.

E' preciso espetar a tripa com um alfinete ou com um espinho de laranjeira de vez enquando para esvaziar as bolhas de ar.

Tambem à medida que se vai enchendo a tripa, acerta-se com a mão a grossura da linguiça.

Este processo é moroso e distribue desuniformemente a massa na tripa.

(1) Ao ato de encher a tripa, bexiga, etc. o espanhol dá o nome de «*embutir*», daí o termo de «*embutidos*» (em português *enchido*), dado a estes produtos de *chouriçaria* ou *salsicharia*.

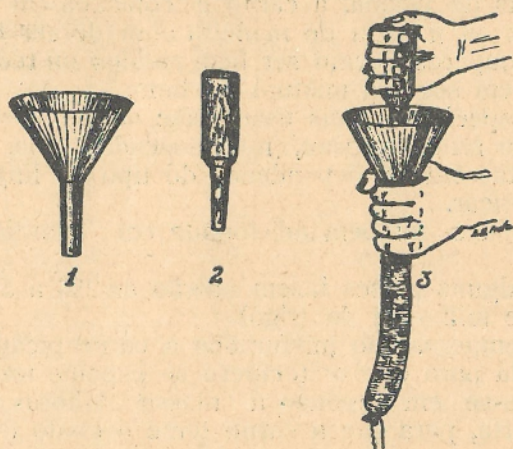


Fig. 5— Enchimento da tripa com funil: 1) funil; 2) socador da massa; 3) enchendo a tripa.

O segundo processo consiste em empurrar a carne por meio de uma espiral movida por uma manivela manual ou a motor, através de um funil oco de lata (ferro galvanizado) de modo que a massa é comprimida uniformemente e penetra na tripa (fig 6).

Defumação — As tripas depois de enchidas são levadas a um defumador ou câmara de defumação.

A linguiça de carne de porco para ser consumida dentro de poucos dias não necessita defumação.

A linguiça pode levar sal defumado ou outros agentes defumadores.

As linguiças não devem receber fumaça pois esta lhes transmite um gosto desagradavel.

Deve-se receber somente o calor das brasas numa temperatura acima de 37° C. durante 30 minutos ou a baixo de 37° C. durante 1 a 2 dias, penduradas em um fio de arame acima do fogão.

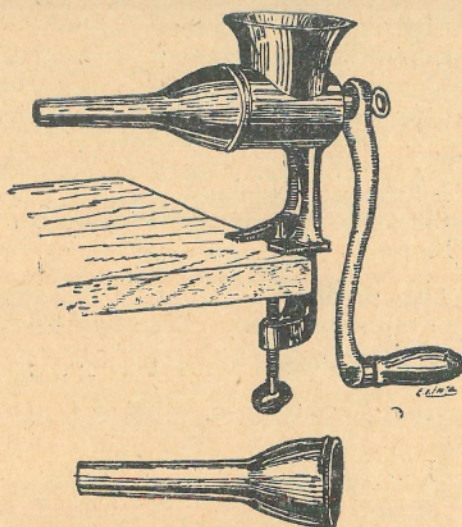


Fig. 6 — Máquina com funil para encher as tripas

O comprimento das unidades e a qualidade dos tipos envoltentes determinam a duração da defumação.

A temperatura interna atingindo 58° C. mata o sapinho, sendo, portanto, a defumação à temperatura elevada mais segura.

Quando a tripa está mais ou menos tostada, a linguiça está pronta.

Tipos de linguiça

Dentro das 3 categorias e mais ou menos seguindo o processo de fabricação visto acima, existem vários *tipos* ou *estilos* de linguiça.

A — Linguiça de carne de porco:

- 1) Linguiça de Andaluza;
- 2) Linguiça Americana (Iowa);

- 3) Linguíça Castelhana;
- 4) Linguíça de Granada;
- 5) Linguíça Florestal;
- 6) Linguíça Mineira.

B — Linguíça mixta:

- 7) Linguíça Virgínia;
- 8) Linguíça Americana (Pennsylvania);
- 9) Linguíça de Calendário.

C — Linguíça de boi:

- 10) Linguíça Pedro.

D — Linguíça de outros tipos especiais:

- 11) Linguíça Galega.

I — LINGUIÇA ANDALUZA

Ingredientes:

- 1 k. de carne de porco (carne magra e gorda misturadas)
- 25-30 g. de sal
- 12 g. de colorau
- 1 g. de anís
- 1 g. de canela em pó
- 1 g. de cravo
- 2-3 g. de pimenta moída
- vinagre, alho socado (ao paladar)
- 200 g. de água

Modo de fazer:

1. Picar a carne bem;
2. Juntar todos os temperos sólidos reduzidos a pó fino;
3. Amassar bem;
4. Juntar a água até que forme uma pasta macia;
5. Deixar a massa em repouso 24 horas para que a carne tome o gosto dos temperos;
6. Encher em tripa de porco bem fina ou de vaca.

Observações:

1. Fazer as linguíças com um comprimento de 50-70 cm. Não convem fazê-las muito compridas porque o tamanho dificulta o trabalho;
2. Depois de enchidas, deixar escorrer 2 dias e então defumar.

3. Estas linguiças se conservam muito bem em azeite ou banha de porco.

2 — LINGUIÇA AMERICANA (Iowa)

Ingredientes :

- 750 g. de carne magra de porco,
- 250 g. de carne gorda,
- 20 g. de sal,
- 3 g. de pimenta do reino e
- 3 g. de salvia em pó (*Salvia officinalis* L.)

Modo de fazer :

1. Moer a carne na máquina, não demasiado fino;
2. Temperar, misturando bem com a carne moida;
3. Encher na tripa;
4. Defumar 2 horas ou usar sem defumação.

Observação : Pode ser enlatada.

3 — LINGUIÇA CASTELHANA

Ingredientes :

- 1 kg. de carne gorda de porco,
 - 26 g de sal fino,
 - 12 g de pimentões picantes.
- Pimenta, oregão, alho macerado (ao paladar).

Modo de fazer :

1. Deixar a massa tomar o sabor dos temperos;
2. Encher em tripa fina de porco ou de bezerro;
3. Deixar secar ao ar puro sem umidade.

4 — LINGUIÇA DE GRANADA

Ingredientes :

- 25 kg, de carne semi-graxa,
- 400 g. de sal moido,
- 700 g. de colorau marciano,
- 1 cabeça de alhos macerados,
- 2 colheres de erva doce moida e
- 2 punhados pequenos de oregão.

Modo de fazer :

1. Moer a carne grossamente;
2. Juntar os temperos;

3. Deixar tomar o gosto do tempero 24 horas;
4. Encher em tripa fina em pedaço de 30-40 cms;
5. Secar ao ar livre e defumar no tempo chuvoso.

5 -- LINGUIÇA FLORESTAL

Ingredientes :

- 1 kg. de carne de porco (lombo),
- 34 g. de sal,
- 5 g. de salitre,
- 15 g. de pimenta do reino,
- 2 g. de cravo, canela, etc.

Modo de fazer :

1. Passar a carne na máquina;
2. Juntar os temperos;
3. Encher a tripa;
4. Defumar durante 30 minutos em fogo brando.

6 — LINGUIÇA MINEIRA

Ingredientes :

- 2 kg de carne de porco,
- 64 g de sal,
- 10 g de salitre,
- 1 limão (caldó),
- 2 dentes de alho,
- 4 g de cravo, canela e noz moscada bem moidos,
- 30 g de pimenta do reino,
- 2 folhas de louro.

Modo de fazer :

1. Picar a carne a faca em pedaços pequenos;
2. Juntar os temperos sólidos bem triturados;
3. Deixar 24 horas em repouso;
4. Encher a tripa;
5. Defumar num fogão comum.

7 — LINGUIÇA VIRGÍNIA

Ingredientes :

- 50 % de carne de porco,
- 50 % de carne de boi,
- Temperos comuns,

Modo de fazer :

Processo geral. Misturar bem as duas carnes.

8 — LINGUIÇA AMERICANA (Pensilvania)

Ingredientes :

- 800 g de carne de porco,
- 200 g de carne de vaca (dá melhor corpo quando cozida),
- 3,5 g de pimenta,
- 3,5 g de «mace» (1), salvia e tomilho.

Modo de fazer :

1. Moer a carne em máquina com crivo grosso;
2. Juntar os temperos e passar novamente na máquina;
3. Encher em tripa fina de porco.

Ovservações :

- 1 — Usando pernis e pás é preciso toucinho para não ficar «magra» demais;
- 2 — Nos EE. UU., não é permitido juntar água, só é admitida a que existe na carne magra na razão de 1: 3,75 de proteína. A carne seca demais pode receber até o limite fixado.

9 — LINGUIÇA DE CALENDÁRIO

Ingredientes :

- 20 ks. de carne gorda de vaca,
- 16 ks. de carne gorda de porco,
- 1,1 a 1,2 ks. de colorau,
- 900 - 1000 grs. de sal
- oregão, alho

Modo de fazer :

- 1 — Processo geral;
- 2 — Encher em tripa de bezerro de 35 - 45 mms;
- 3 — Secar ao ar livre.

10 — LINGUIÇA PEDRO

Ingredientes :

- 1 k. de carne de boi,
- 200 gr. de papada de porco,
- 33 gr. de sal,

(1) «Mace» é um tempero americano. É o arilo seco da noz moscada.

Modo de fazer:

Processo geral.

11 — LINGUIÇA GALEGA

Ingredientes:

Fígado, moleja (timo), coração, gordura bruta, carne magra, sal, oregão, alho e água.

Modo de fazer:

- 1 Picar o fígado, timo e coração em pedaços grandes;
- 2 Picar a gordura em pedaços pequenos;
- 3 Amassar toda a massa com os temperos;
- 4 Deixar em repouso 2 a 3 dias, conforme a estação;
- 5 Revolver 2 vezes por dia a massa e adicionar água a medida que secar;
- 6 Encher em tripa grossa dando ataduras cada 23 cms.;
- 7 Dependurar em uma chaminé onde há fogo de louro 2 vezes nos 2 primeiros dias;
- 8 Deixar em fogo comum depois da cura.

Legislação

Decreto lei N. 739 de 24 de Setembro de 1938: (1)

CAPÍTULO II

§ 9—Conservas.

II. Carnes e peixes em conserva, de procedência estrangeira, conservas de carne de qualquer espécie, presuntos, linguas afiambradas, chouriços, *linguiças*, salchichas, salames, mortadela, galantine, queijo, porco, salpicão, morcela, extratos, caldas, pastas, geléias e outras preparações semelhantes não medicinais; ostras, mariscos, camarões e outros crustáceos de qualquer espécie, em conserva de vinagre, azeite ou de qualquer outro modo preparados; por 100 gramas ou fração, peso bruto \$040.

NOTAS:

1º. Entende-se por «chouriço» a tripa grossa, cheia de carne com gordura e temperos e seca ao fumo; por «*linguiça*» o chouriço delgado; e por «morcela», a tripa cheia de sangue de porco.

(1) Imposto de consumo

CAPÍTULO III

Da isenção do imposto

Art. 7º. São isentos de imposto de consumo:

13, sobre conservas

b) as salchichas, *linguiças* e morcelas, não acondicionadas em latas, caixas, sacos, papel, etc.**Bibliografia**

- 1) Helser, M. D. — Farm meats. Iowa State College. The Macmillan Company — New York
1923
- 2) Marchi, E. Y. — Pucci, C. — La Cria del Cerdo. Gustavo Gili, Editor. Calle de la Universidad, 45 — Barcelona.
1921
- 3) Orcasitas, María T. — Conservacion de carnes em el hogar. Colegio de Agricultura Y Artes Mecánicas. Universidad de Puerto Rico, Cir. de Ext. N. 14.
1937
- 4) Prescott, Samuel C. and Proctor, Bernard E. — Food Technology, McGrawHill Book Company, Inc New York and London.
1937
- 5) Sampaio Fernandes, J. — Projeto de padronização das principais conservas metidas em tripas, be-xigas, etc. Rev. do D N P A, Ano II — Nos. 4,5 e 6, pg. 461
1935
- 6) Sanz Egaña, Cesário — Industrias de la carne: chacineria moderna (Embutidos Y Salazones) España — Calpe. S. A. — Madrid.
1928
- 7) Trowbridge, P. F. and Severson, Albert — Pork. Slaughtering, Cutting and Curing. Agric. Exp. St., Fargo, North Dakota Circ. N. 47
1933
- 8) Warner, K. F. — Pork on the farm. Killing, Curing and Canning U. S. Dept of Agriculture Farmers Bulletin N. 1.186.
1938
- 9) Ziegler, P. T. — Market Meats The Pensylvania State College, Pen. Circular N. 118.
1928
- 10) Industrializacion del Cerdo. Biblioteca de «La Chacra» Editorial Atlantida, S. A. — Buenos Aires.
1940
- 11) Revista Alimentar. Ano I N. 4 — Agosto 1937
1937 pg. 97
- 12) Revista de Química Industrial Ano VI. N. 67
1937 Novembro 1937 pg. 9