

# 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 cellulosae*)

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, alem de ser um produto de grande aceitação é de facil 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*, *chourica*, *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 possue 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).

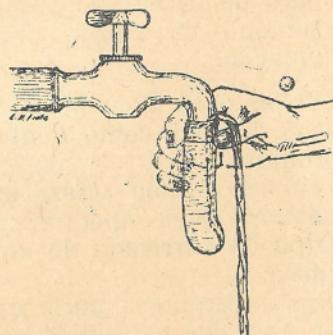


Fig 2. — Virando a tripa debaixo da toneira.

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).

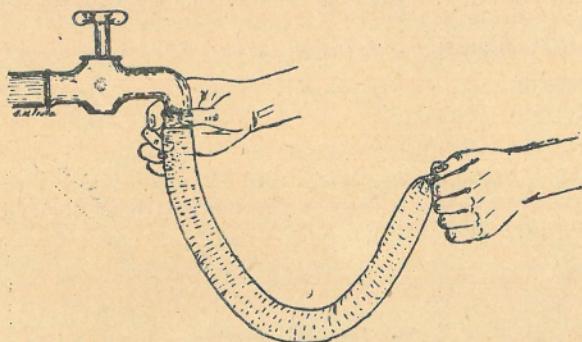


Fig. 3 -- Enchendo a tripa de água para ver se está limpa e furada

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 guume, 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 chás 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 extraír os ossos, fibras elásticas, tendões («nervos,») vasos periféricos etc. assim 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.

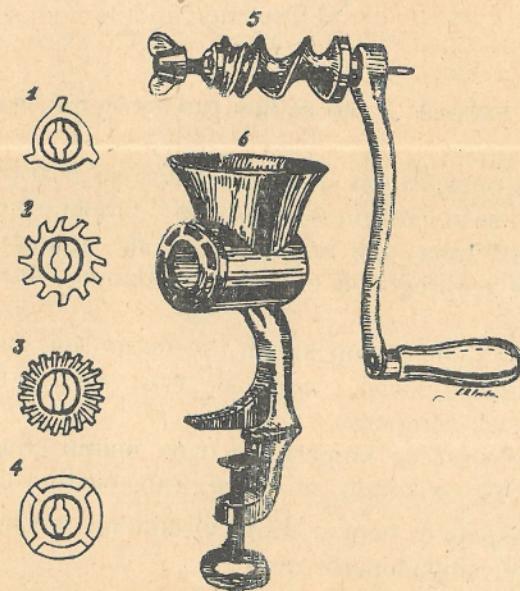


Fig 4 — Maquina caseira de cortar carne:

1. crivo para linguiça;
4. crivo para pulverizar os temperos.

Depois de picada, a carne é coloçada 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, açucar e muitas outras dependendo do tipo de linguiça que se deseja fabricar.

A água é tambem adicionaça em quantidades limitadas.

Em alguns païses 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 temporo 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 maquina.

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 auxilio 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», dai o termo de «embutidos» (em português *enchido*), dado a estes produtos de chouriçaria ou salsicharia.

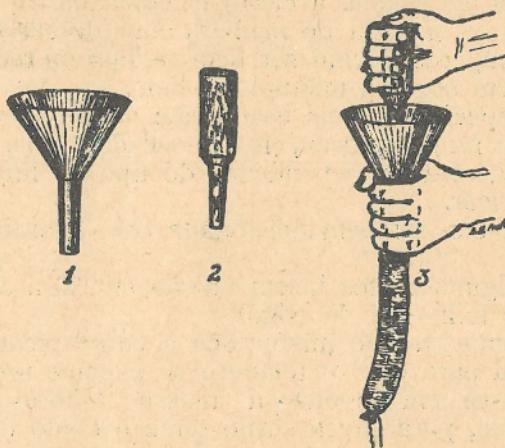


Fig. 5—Enchimento da tripa com funil: 1) funil; 2) socador da massa; 3) enchendo a tripa.

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 desagradável.

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.

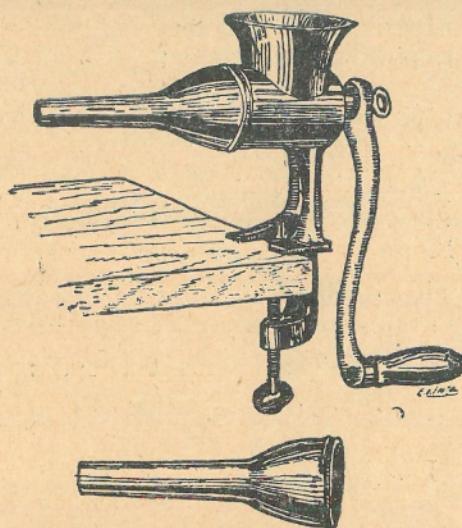


Fig. 6 — Máquina com funil para encher as tripas

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

A temperatura interna atingindo 58° C. mata o sapiño, 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) Linguiça Castelhana;
- 4) Linguiça de Granada;
- 5) Linguiça Florestal;
- 6) Linguiça Mineira.

B — Linguiça mixta:

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

C — Linguiça de boi:

- 10) Linguiça Pedro.

D — Linguiça de outros tipos especiais:

- 11) Linguiça 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 moida
- 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 linguiças com um comprimento de 50-70 cm. Não convém 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 (Pensilvânia)

### *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.

### *Observações :*

- 1 — Usando pernis e pás é preciso toucinho para não ficar «magra» demais;
- 2 — Nos EE.UU., não é permitido juntar águá, 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:*

Figado, 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, beixigas, 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 Famers Bulletin N. 1.186. 1938
- 9) Ziegler, P. T. — Market Meats The Pennsylvania 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 pg. 97. 1937
- 12) Revista de Química Industrial Ano VI. N. 67 Novembro 1937 pg. 9 1937