



Fabricação de Bresaola

Informações sobre o processo de fabricação de Bresaola.

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS Escola de Educação Profissional SENAI Visconde de Mauá

Julho/2007

Edição atualizada em: 17/07/2014



Resposta Técnica	GUIDOLIN, Fábía Renata; BASTOS, Ana Carolina. Fabricação de Bresaola Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS Escola de Educação Profissional SENAI Visconde de Mauá 18/7/2006
Demanda	Tecnologia de fabricação de bresaola
Assunto	Produção de (quando integrada ao abate) salame, salsicha, linguiça, mortadela, presunto e outros produtos de salamiaria de carne de bovinos
Palavras-chave	Bresaola, carne bovina, carne salgada; fabricação
Atualização	Em: 17/07/2014 Por: Betina Lagemann Chilanti



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TÊCPAR



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação



Solução apresentada

A Bresaola é um produto tradicional italiano, produzida com carne salgada e temperada e consumida crua. A técnica de produção da bresaola, que originalmente visava à conservação da carne por longos períodos, é bastante particular a cada produtor por conservar pequenos segredos produtivos que rendem um produto distinto de todos os outros, o que faz com que na Itália este produto tenha certificado de origem (FRATELLINI, 2013).

Processo de produção da Bresaola

A Bresaola da Valtellina (cidade italiana) é um produto com Indicação de Proteção Geográfica, fabricado a partir de carne bovina, salgada e seca, conforme fluxograma da Figura 1.

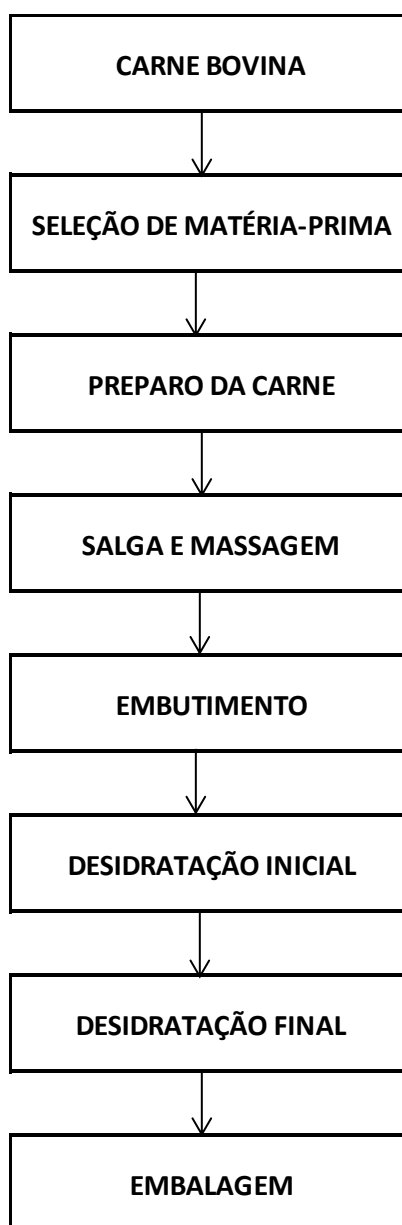


Figura 1 – Fluxograma de Produção de Bresaola.
Fonte: (Elaborado pelo autor).

As etapas do processo de fabricação da Bresaola estão detalhadas abaixo (FRATELLINI, 2013; CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA, [20--], tradução nossa).

Seleção de matéria-prima

A cuidadosa seleção da matéria-prima é o pré-requisito para a obtenção de um produto de qualidade. Os cortes utilizados são alcatra, lagarto e maminha. Cada pedaço é submetido à seleção cuidadosa. O operador especialista deve avaliar o potencial da peça e fazer o corte, que deve ser feito com habilidade e precisão, a fim de remover as partes externas de gordura e tendões.

Salga a seco

A salga é efetuada a seco, com a carne coberta de sal e aromas. Pode ser adicionado vinho, especiarias, açúcar (que favorece o desenvolvimento de microrganismos responsáveis pela maturação do produto), nitrito e nitrato de sódio e potássio, ácido ascórbico e sal. Esta etapa tem duração entre 10 e 15 dias. Neste período o produto é periodicamente transferido para novos recipientes, após operações de remoção de excesso de salmoura através de massagem, o que permite uma migração mais rápida e uniforme de sal no produto.

Embutimento

O produto é embutido em envoltório natural ou artificial.

Desidratação

A desidratação inicial ocorre nos primeiros dias de tratamento em temperaturas de 20 a 30 °C e umidade entre 35 e 65%. A fase final de desidratação a temperatura de ficar entre 12 e 18°C em condições de umidade ambiente entre 70 e 90%. Toda esta operação de maturação, que envolve a desidratação inicial e final tem uma duração compreendida entre 4 e 8 semanas, onde ocorrem fenômenos fermentativos e enzimáticos naturais suficientes para tornar o produto conservado, digerível e apetitoso, dotado das características organolépticas típicas da Bresaola da Valtellina.

Características químicas

A bresaola italiana deve atender as seguintes características químicas, conforme Consorzio di Tutela Bresaola Della Valtellina ([20--], tradução nossa):

- Umidade: máximo de 65%;
- Gordura: médio 4% e máximo de 7%;
- Cor: vermelho uniforme com borda escura (parte magra) e branco (parte gorda);
- Cinzas: mínimo de 4%;
- Cloreto de sódio: máximo de 5%;
- Proteína: mínimo de 30%.

A Bresaola é um produto curado. O termo cura de carnes se refere à conservação de um produto por adição de sal, compostos fixadores de cor (nitratos e/ou nitritos), açúcar e condimentos, onde também é obtida a melhora das propriedades sensoriais. A cura de carnes é um procedimento que tem por finalidade conservar a carne por um período de tempo mais longo, além de conferir-lhe determinadas qualidades sensoriais, como sabor e aroma mais agradáveis e coloração vermelha ou rósea atraente. (ROÇA, [20--]).

Conclusões e recomendações

O produto bresaola não possui regulamento técnico de identidade e qualidade no Brasil. Recomenda-se a consulta à Instrução Normativa nº 51 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de 29 de dezembro de 2006, que define os aditivos que podem ser

utilizados no Brasil para produzir produtos cárneos, assim como suas atribuições e limites que podem ser utilizados.

Além de oferecer produtos que agradem aos consumidores, as indústrias de alimentos também têm como responsabilidade principal garantir produtos que ofereçam qualidade sanitária, segurança alimentar e estejam em conformidade com os regulamentos técnicos específicos. Para isto toda indústria de alimento deve seguir as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários instituídos pelos órgãos fiscalizadores e reguladores das atividades realizadas nestes estabelecimentos.

O SENAI/RS, SENAI/SC, SENAI/RJ e o ITAL-Instituto de Tecnologia de Alimentos, promovem vários cursos e oferecem consultorias que podem auxiliar no desenvolvimento de seu produto.

Fontes consultadas

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA. **Disciplinare di produzione.** Sondrio, [20--]. Disponível em: <<http://www.bresaolavaltellina.it/it/download>>. Acesso em: 14 jul. 2014.

FRATELLINI. **Bresaola della valtellina.** [S.l.], 2013. Disponível em: <<http://www.fratellini.com.br/blog/bresaola-della-valtellina/>>. Acesso em: 14 jul. 2014

ROÇA, Roberto de Oliveira. **Cura de carnes.** Botucatu, [20--]. Disponível em: <<http://www.fca.unesp.br/Home/Instituicao/Departamentos/Gestaoetecnologia/Teses/Roca111.pdf>>. Acesso em: 14 jul. 2014.

Identificação do Especialista

Fábia Renata Guidolin - Engenheira de Alimentos
Ana Carolina Bastos – Especialista em Hotelaria / Gastronomia
Betina Lagemann Chilanti – Engenheira de Alimentos