

ASPECTOS TECNOLÓGICOS E DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM FÁBRICA PROCESSADORA DE MORTADELA BOLOGNA

Orientadora: GELINSKI, Jane Mary Lafayette N.

Pesquisadora: MASSON, Jaqueline

Nesta pesquisa, avaliou-se o processo tecnológico da produção de mortadela Bologna. Trata-se de um estudo teórico com aplicação prática, tendo como modelo uma planta piloto e indústria em um município do Meio Oeste de Santa Catarina, na perspectiva de identificar sua estrutura atual e estágio de desenvolvimento. O estudo é uma análise descritiva com base em indicadores teóricos e práticos embasados a partir da observação e da análise do segmento de matérias-primas e mortadela. A mortadela é um embutido que demonstra o começo da tecnologia dos produtos cárneos, que possibilitou o acesso à proteína cárnica a um contingente populacional que não tinha condições de suprir à quantidade mínima diária de proteínas recomendadas, consumindo carne *in natura*. Entende-se por mortadela Bologna as porções musculares de carne bovina e/ou suína e toucinho, embutidas de forma arredondada, nas quais não se permite a adição de amido. O processamento da mortadela compreende as etapas de pesagem e seleção de ingredientes e matérias primas, moagem e trituração das carnes, pré mistura das matérias-primas e ingredientes, emulsificação, mistura de toucinho, embutimento, cozimento e defumação, resfriamento e embalagem, e armazenagem e expedição. Conclui-se que os processos tecnológicos avaliados na indústria podem ser eficientes na satisfação dos requisitos de qualidade propostos pela legislação brasileira. A seleção da matéria-prima e dos ingredientes, a temperatura da gordura, das carnes e da massa no processamento impacta diretamente na textura do produto final, na uniformidade, na qualidade nutricional e na viabilidade econômica.

Palavras-chave: Bologna. Controle de qualidade. Tecnologia.

jane.gelinski@unoesc.edu.br

jaqueline_masson@hotmail.com