

COZINHA FRIA: LINGUIÇAS

XXXV Encontro de Iniciação Científica

Ana Paola Vasconcelos Campelo, Fábio Gondim Cavalcanti Lima, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral, Robson Nascimento da Mota

O objetivo deste estudo foi descrever o processo de produção de linguiças, como produto da cozinha fria. Trata-se de uma revisão bibliográfica acerca de embutidos do tipo linguiça, a fim de descrever o processo de produção, os aspectos históricos e culturais, além de técnicas de conservação, suas características e tipos. Para tanto, foi realizado levantamento da literatura sobre a temática, encontrada em livros, artigos e publicações de órgãos como EMBRAPA, SEBRAE, ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Instituto Americano de Culinária. Esta revisão bibliográfica permitiu condensar informações acerca de linguiças e salsichas. Algumas literaturas foram utilizadas para definir cada um, permitindo concluir que a diferença objetiva diz respeito ao cozimento e à nitidez entre as partes da mistura, a saber: linguiça: carne(s) crua(s) com moagem que permite diferenciação entre as partes da mistura a olho nu; salsicha: cozida, cujos ingredientes se confundem. O contexto brasileiro foi discutido a partir de publicações do SEBRAE, que trazem informações sobre os principais produtos embutidos produzidos no país. O Brasil se apresenta como reprodutor de modelos trazidos pelos imigrantes. Foram apresentados alguns produtos desenvolvidos no país, como a linguiça frescal light e a linguiça defumada de baby búfalo, ambas oriundas de trabalhos realizados pela Embrapa. O processo de fabricação das linguiças foi descrito, sendo detalhada a moagem e a mistura da massa, assim como o embutimento e o cozimento.

Palavras-chave: Cozinha Fria. Linguiças. Gastronomia.