

CARACTERÍSTICAS DO PRESUNTO DE PORCO DE RAÇA ALENTEJANA ENGORDADO EM SISTEMA AGRO-SILVO-PASTORIL

J. Neves, A Freitas y J. Martins

Universidade de Évora, Departamento de Zootecnia
Apartado 94, 7002-554 Évora, Fax: +351266760841
jneves@uevora.pt

Das raças suínas autóctones exploradas em Portugal, a que mais se evidencia pertence ao tronco Ibérico, é o porco de raça Alentejana. A sua produção é feita com maior destaque na região do Alentejo, onde o sistema tradicional de exploração é baseado no aproveitamento dos subprodutos da exploração agrícola e dos recursos naturais, em particular da “Montanheira” (bolota + erva). Este peculiar sistema agro-silvo-pastoril desenvolveu-se no Alentejo devido às suas características edafoclimáticas e caracteriza-se pela existência de extensões arbóreas de sobre (*Quercus auber*) e de azinho (*Quercus rotundifolia*) e uma vegetação escassa e espontânea. O porco Alentejano melhor que qualquer outra espécie, aproveita e valoriza este recurso alimentar em virtude da sua excepcional adaptação a este meio. O presunto de Barrancos é um dos produtos cárneos mais afamados do porco Alentejano e quiçá o *ex-libris* de uma gama de produtos de alta qualidade.

Palavras chave: “montanheira”, músculo, presunto, porco Alentejano

Objectivos

Este trabalho tem como objectivo caracterizar física e bioquimicamente os dois principais músculos do presunto curado de porco de raça alentejana, incluindo a composição química bruta, a composição em ácidos gordos, os principais compostos voláteis, e ainda parâmetros de estabilidade microbiológica.

Materiais e métodos

Neste trabalho foram processados 12 presuntos provenientes de 12 animais que iniciaram a engorda em “montanheira” com cerca de 85 kg PV e foram abatidos aos 130 kg PV. A salga, por empilhamento, realizou-se a 5 °C com duração de cerca de 20 dias. O pós salga entre 5 °C e 15 °C prolongou-se por 45 dias. A fase de secagem durou 120 dias à temperatura ambiente. A fase de maturação teve a duração de 12 meses. No total o processo durou 18 meses.

Foram realizadas as seguintes análises laboratoriais: humidade, (Norma Portuguesa – NP – 1614), proteína (NP -1612); cinzas (NP -1615) e lípidos neutros e polares (Marmer e Maxwell, 1981). O pH (NP - 3441), a a_w (à temperatura de $25 \pm 0,2$ °C). O azoto básico volátil total (ABVT) (NP-1848) e o teor de cloretos (NP-1845). Para a análise da composição em ácidos gordos dos lípidos neutros procedeu-se à metilação (Bannon *et al.* 1985) dos extractos e identificação e quantificação por GC/FID. Na análise da fracção volátil seguiu-se o seguinte procedimento: isolamento e concentração da fracção volátil (coluna de Tenax) e separação e identificação da fracção volátil por GC/MS. A identificação dos compostos realizou-se por comparação de espectros obtidos por impacto electrónico com os da livraria Wiley. Os resultados foram analisados estatisticamente (ANOVA) através do programa SPSS.10.

Resultados

Na tabela 1. são apresentados os resultados relativos aos parâmetros de composição química dos músculos bíceps femoris (BF) e semimembranoso (SM), os principais músculos da massa muscular do presunto. O teor de humidade foi de cerca de 50% no BF e de 40% no SM, sendo esta diferença