I Semana de Biologia
EDUCAÇÃO E SUSTENTABILIDADE: EXPLORANDO NOVOS HORIZONTES DAS CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO - CAMPUS SERRINHA
24 E 25 DE OUTUBRO DE 2019

Cadernos Macambira
V. 5, Nº 1, 2020. Página ***26*** *de* ***45. ISSN 2525-6580***
Anais da I SEMBIO – Semana de Biologia do Instituto Federal Baiano Campus Serrinha.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

ECO- DEFUMADOR ARTESANAL COM REAPROVEITAMENTO DE MATERIAIS DE SUCATA

Félix Geliel de Oliveira de Souza[1]; Ana Carolina Dohler Dias[2]; Maique da Silva Moreira dos Santos[3]; José Augusto de Jesus Conceição Cunha[4]; Geovana de Oliveira Carvalho[5]; Tainá de Jesus Cunha[6]; Erik Oliveira de Lima[7]

[1]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, felixsouzaneto2@gmail.com
[2]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Zootecnista, caroldohler_19@hotmail.com
[3]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, maiquesantos76@gmail.com
[4]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, augustoconceicao500@gmail.com
[5]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, geovanaoliveira8122@gmail.com
[6]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, macieltaina62@gmail.com
[7]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Téc em Agropecuária, erikoliveirasantosquinhoeri@gmail.com

Eixo temático: EDUCAÇÃO, MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE

Resumo

O projeto visa à construção de um defumador artesanal, com o reaproveitamento de materiais de sucata disponível na Unidade Escolar (U.E), a fim de disponibilizar/mostrar aos estudantes dos cursos Técnico em Agropecuária e Zootecnia a importância da técnica de defumação. A defumação é um método de conservação de alimentos que consiste em expor a carne ou derivados de carne à fumaça produzida pela combustão incompleta da madeira. Além de perder água, a carne sofre uma ação antimicrobiana e aromática de alguns compostos da fumaça, além de desenvolver a coloração característica dos alimentos defumados. O processamento da carne fresca e dos derivados cárneos visa além da elaboração de novas opções de produtos, a redução da perecibilidade com relação ao aumento da vida de prateleira, e uma possível fonte adicional de renda a pequenos produtores, com agregação de valor ao produto in natura. Foi realizada a confecção de um modelo de câmara defumadora produzido a partir do reaproveitamento de um arquivo de aço com 4 gavetas para pasta suspensa. As gavetas foram retiradas e desmontadas, usando – se apenas a "contra frente", que foram parafusadas na estrutura do arquivo, e passaram a funcionar como portas, controlando o fluxo de entrada de ar na câmara de defumação. Na parte superior do arquivo foi feita uma abertura circular, a chaminé. A queima da serragem para produção de calor e fumaça foi realizada em uma lata reutilizada de tinta de 18 litros. Colocou - se dentro da lata duas garrafas, de forma que quando a lata estiver cheia de serragem, seja visualizado um túnel, em "L". A serragem foi colocada em volta das garrafas, pressionada e umedecida com água. Depois de cheia, as garrafas foram retiradas cuidadosamente. O queimador foi então aceso e colocado dentro do defumador. Os resultados mostram que o tamanho da partícula de serragem influencia no acender do fogo e na persistência da fumaça, assim como no enchimento do queimador deve-se utilizar além da água um pouco de óleo comestível (ex.: óleo de soja).

Palavras-chave: Defumação; Conservação de carne; Derivados.

REFERÊNCIAS

Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Tecnica e Extensão Rural - Semana CT: Defumador artesanal: tecnologia para agregação de valor. Disponível em:

Cadernos Macambira
V. 5, Nº 1, 2020. Página 27 de 45. ISSN 2525-6580
Anais da I SEMBIO – Semana de Biologia do Instituto Federal Baiano Campus Serrinha.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

http://www.incaper.es.gov.br/noticia_completa.php?id=3189. Acesso em 04 de setembro de 2016.

Como construir um defumador. Disponível em: https://drive.google.com/viewerng/viewer?a=v&pid=sites&srcid=YmlvbWFzc2EuZXEudWZybi5icnxkZWZ1bWFkb3ItcGFyYS1jYXJuZXMtZS1wZWl4ZXN8Z3g6NzY4NWU1MTExYzQ3ZjMwOA, acesso em 20 de Julho de 2016. Projeto de Produção mais Limpa. Disponível em: https://sites.google.com/a/biomassa.eq.ufrn.br/defumador-para-carnes-epeixes/projeto-eco-desenho , acesso em 20 de julho de 2016.

Cursos CPT – Centro de Produção Técnica, Defumados - 4 passos e 11 dicas para uma produção de qualidade. Disponível em: http://www.cpt.com.br/cursosprocessamentodecarne-comomontar/artigos/defumados-4-passos-e-11-dicas-parauma-producao-de-qualidade, acesso em 04 de setembro de 2016.

PRODUTOS CÁRNEOS CURADOS E DEFUMADOS: MAIS SABOR E MAIOR VALOR AGREGADO. Disponível em: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:pRWayzY78kYJ:www.editora.ufla.br/index.php/component/phocadownload/category/56-boletins-deextensao%3Fdownload%3D1161:boletinsextensao+&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br, acesso em: 03 de Setembro de 2016.

Rocco, Sylvio Cesar. Embutidos, frios e defumados – Brasília: EMBRAPA – SPI, 1996. 94p. Coleção Saber 4. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-depublicacoes/-/publicacao/114148/embutidos-frios-e-defumados, acesso em 03 de Setembro de 2016.