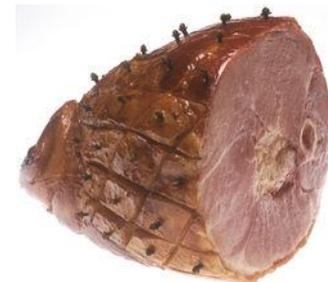




**PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE CARNES**

# PRESUNTO

- Entende-se por Presunto, o produto cárneo industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno, desossado ou não, adicionados de ingredientes, e submetido a um processo térmico adequado.
- Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto será denominado de Presunto, seguido do nome da espécie animal de procedência



# PRESUNTO



- Será denominado de Presunto, o produto obtido dos cortes do membro posterior do suíno, e Presunto, seguido das denominações que couberem, o produto elaborado a partir dos cortes do membro posterior de outras espécies de animais de açougue, desde que devidamente identificadas:
- Ex.:
  - Presunto Tenro Semi – Osso
  - Presunto de Aves
  - Presunto Defumado
  - Presunto de Peru
  - Presunto Defumado de Peru

# PRESUNTO

- Trata-se de um produto curado, cozido ou semi- cozido, defumado ou não.
- Nota: o presunto denominado "tenro" deverá, obrigatoriamente, ser submetido ao processo de defumação



# PRESUNTO



- Ingredientes Obrigatórios
  - Carne de pernil de suíno, ou cortes do membro posterior de outras espécies de animais de açougue, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio ou potássio em forma de salmoura
- Ingredientes Opcionais
  - Proteínas de origem animal e / ou vegetal
  - Açúcares
  - Malto dextrina
  - Condimentos e especiarias naturais e/ou seus óleos essenciais
  - Aditivos intencionais
- Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárneas de 1,0% (máx.) em presunto tenro e de 2,0% (máx.) para outros presuntos

# PRESUNTO



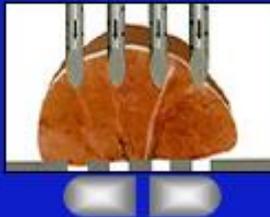
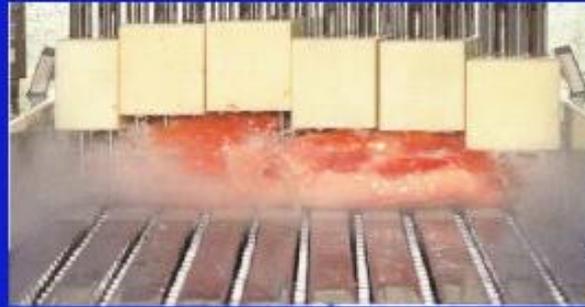
MATÉRIA-PRIMA	KG OU L
PERNIL RESFRIADO DE SUÍNO	100,000
SUB-TOTAL	100,000

## Ingredientes:

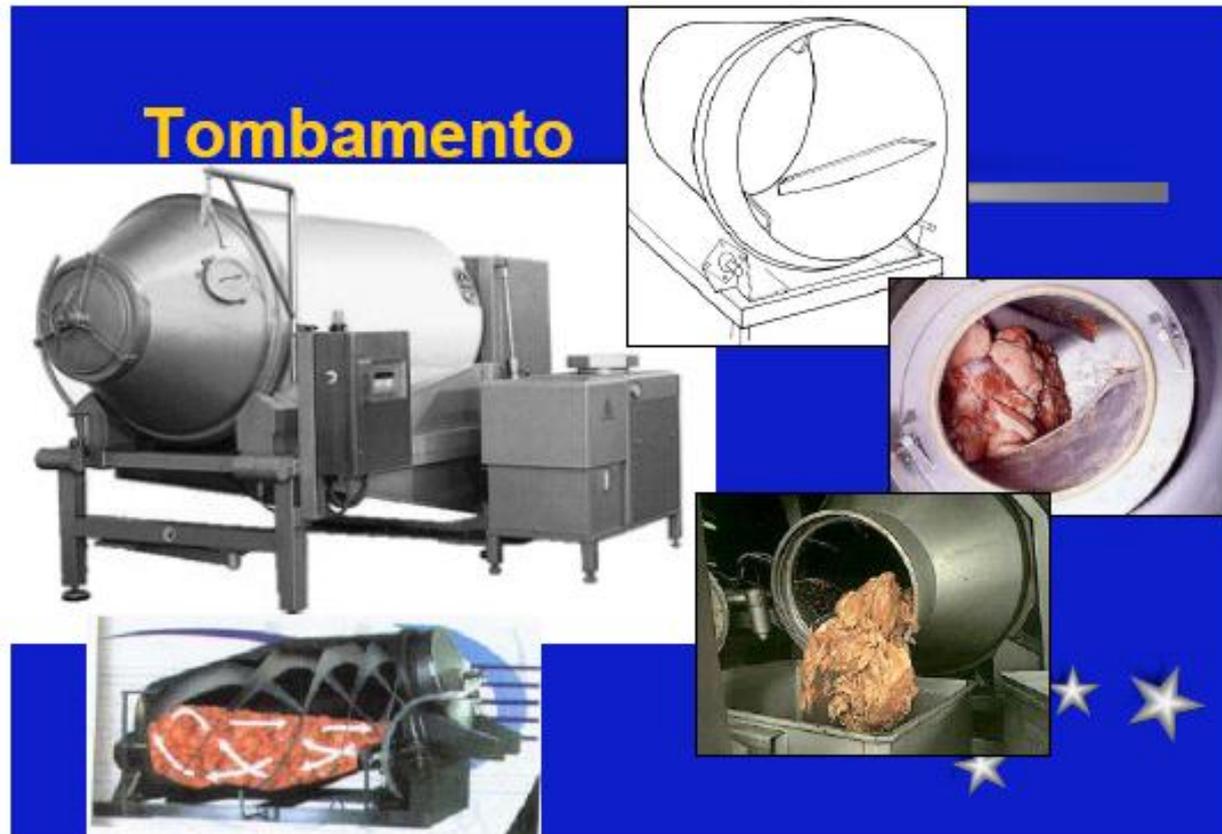
INGREDIENTES	KG OU L
SALMOURA DE INJEÇÃO	
ÁGUA	9,000
CONDIMENTO PREPARADO PARA PRESUNTO CALIFORNIA	1,000
CURAG...ADICON IND. E COM. DE ADITIVOS LTDA CONTÉM CONSERVADORES INS 251 (NITRATO DE SÓDIO) E INS 250 (NITRITO DE SÓDIO)	0,800
SAL (CLORETO DE SÓDIO)	0,800
AÇUCAR	0,300

# PRESUNTO

## Injetoras



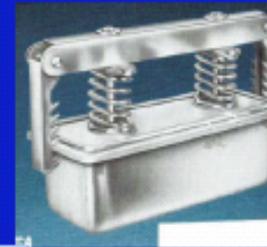
# PRESUNTO



Prof Thainá de Castro Rodrigues

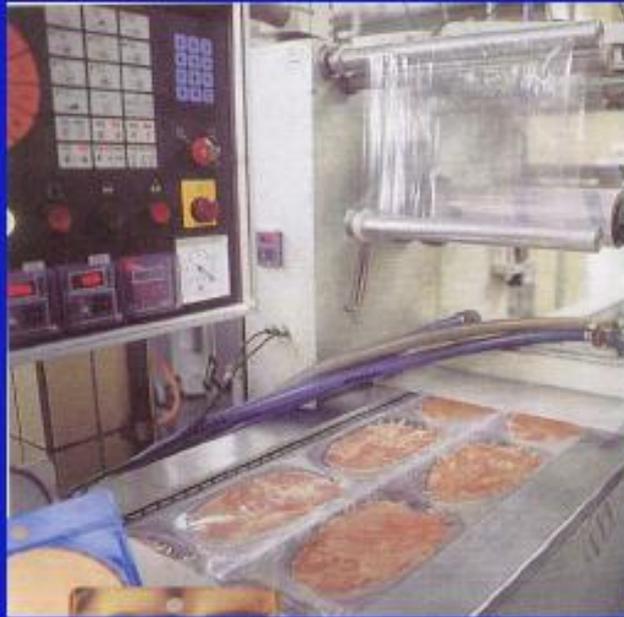
# PRESUNTO

## Enformagem



# PRESUNTO

## Embutimento



Prof Thainá de Castro Rodrigues

# ***PRESUNTO TIPO PARMA***

- Definição:
- Entende-se por Presunto Tipo Parma, o produto cárneo industrializado obtido do pernil íntegro selecionado de suínos pesados, sem a pata, salgado e dessecado por um período mínimo de 10 meses.
- Nota 1: Entende-se por suíno pesado, animais vivos com peso mínimo de 130 kg, selecionados para a finalidade.

Nota 2: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.



# *PRESUNTO TIPO PARMA*

- Classificação: Trata-se de um produto salgado e dessecado

- **Ingredientes Obrigatórios**

- Pernil íntegro de suíno (peso mínimo de 9kg) e sal.

- **Ingredientes Opcionais**

- Nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

# Culatello

- O Culatello é um produto especial, de sabor delicado e levemente curado. Produzido a partir do pernil de suíno, onde é retirado o patinho, a base da produção do Culatello.
- O culatello tem parentesco com o presunto cru ( de Parma), mas difere deste. Sua matéria-prima é o patinho, a parte alta a anterior do pernil ou coxa do porco
- Apresenta baixo teor de gordura e sabor diferenciado, devido às especiarias.



# APRESUNTADO



- **Definição:**
- Entende-se por Apresuntado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado.
- **Classificação:** Trata-se de um produto cozido.
- **Designação (Denominação de Venda):** Será denominado de Apresuntado.
-

# APRESUNTADO

- **Ingredientes Obrigatórios:**
  - Carne de pernil e/ou paleta de suíno Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura.
- **Ingredientes Opcionais:**
  - Proteínas de origem animal e/ou vegetal, Açúcares, Malto dextrina, Condimentos, aromas e especiarias.
  - Aditivos intencionais
- **Nota:** Será permitida a adição de 2,5 % (máx.) de proteínas não cárnicas na forma agregada



# APRESUNTADO

- Amido (máx.)(1) 2,0%
- Carboidratos Totais (máx.)(1) 5,0%
- Umidade (máx.) 75%
- Gordura (máx.) 12%
- Proteína (mín.) 13%

(1) A somatória de amido máximo e açúcares totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 5%.



# Exemplo de formulação de Apresentado

- **MATÉRIA-PRIMA:**

PALETA SUÍNA / RECORTE SUÍNO MAGRO gelada – 8 kg

MÚSCULO SUÍNO gelado – 2 kg

FÉCULA DE MANDIOCA – 1 kg

- **INGREDIENTES:**

ÁGUA GELADA – 4 L

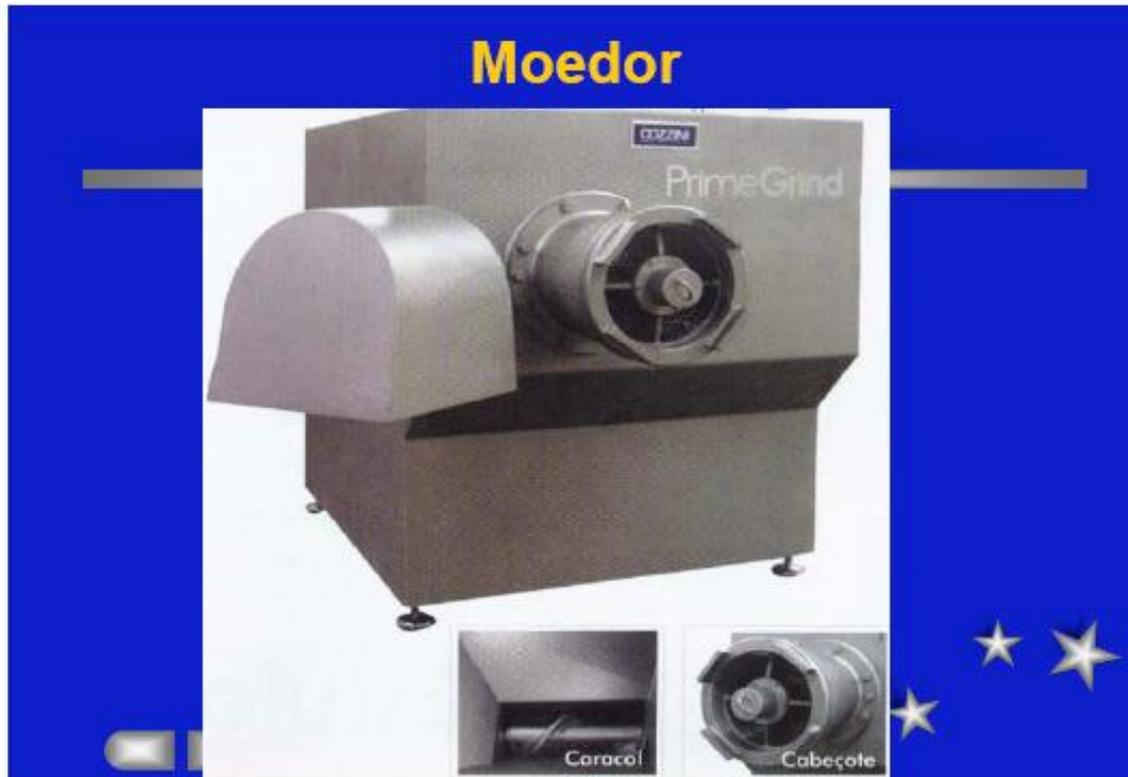
CONAMIX PRESUNTO – 0,600 kg

CONSABOR – 0,075 kg

ANTIOXIDANTE R/S 250 COZIDO – 0,025 kg

EMULSIFICANTE TRIPOLIFOSFATO – 0,025 KG

# APRESUNTADO



Prof Thainá de Castro Rodrigues

# APRESUNTADO

## Misturadeira



# APRESUNTADO

## Embutimento





# FIAMBRE



- Entende-se por Fiambre o produto cárneo industrializado, obtido de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, miúdos comestíveis, adicionados de ingredientes e submetido a processo térmico adequado.

Trata-se de um produto cozido

- **Nota:** Faculta-se o uso de vegetais ou outro ingrediente na composição do produto

RIISPOA: Carne de açougue são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária



# FIAMBRE

- Será denominado de Fiambre
- O produto poderá receber outras denominações, de acordo com a sua tecnologia e forma de apresentação.
- Exemplos:
  - Lanches
  - Pão de carne
  - Outros



# FIAMBRE

- **Ingredientes Obrigatórios**
  - Carne de diferentes espécies de animais de açougue e sal.
- **Ingredientes Opcionais**
  - Proteínas de origem animal e/ou vegetal
  - Recheios (pistache, queijo, salame, etc.)
  - Açúcares
  - Malto dextrina
  - Condimentos, aromas e especiarias.
  - Aditivos intencionais
- **Nota:** Permite-se, o limite máximo, de 30,0% de adição de carne mecanicamente separada; 10,0% de miúdos comestíveis; 2,5% de proteínas não cárneas na forma agregada

# COPA



- A copa é elaborada com a ponta do lombo suíno, especialmente selecionado, condimentado com temperos próprios, defumado e maturado por um período de 50 a 60 dias.
- É no processo de maturação que as especiarias conferem ao produto o sabor requintado e exclusivo

# PANCETTA



- Produto de sabor adocicado e de coloração branca e rosada, é obtida da barriga do suíno, apresentando camadas de carne magra e gorda criando um efeito agradavelmente estriado.
- A matéria-prima é temperada com sal e pimenta, podendo receber vários tipos de especiarias.
- O produto é levemente doce e perfumado onde existe uma variação de defumação. Possui um período de maturação de 30 dias.

# BACON

- Entende-se por Bacon ou Barriga Defumada, o produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.
- Trata-se de um produto defumado, cozido ou não



# BACON

- O produto será designado de Bacon ou Barriga Defumada, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com a sua apresentação para a venda.
- Exemplos:
  - Bacon em pedaços
  - Bacon em peças
  - Bacon em cubos
  - Bacon redondo
  - Bacon fatiado
  - Barriga defumada com ou sem osso
  - Outros.



# BACON

- Nota: O produto poderá ser obtido com os músculos adjacentes, sem osso, permitindo-se, neste caso, a expressão "Especial" ou "Extra" na sua designação de venda.
- Exemplos:
  - Bacon Especial Costela
  - Bacon Extra Lombo
  - Bacon Extra Paleta
  - Outros.



# BACON

- **Ingredientes Obrigatórios**

- Barriga de suíno
- Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

- **Ingredientes Opcionais**

- Proteína animal e/ou vegetal
- Açúcares
- Maltodextrina
- Condimentos e especiarias naturais
- Aromas
- Aditivos intencionais

- Nota: Permite-se a adição máxima de 2% de proteína não cárnica na forma de proteína agregada.

# Uso na culinária



Com ovos



churrasco



# **SALAME**

- **Definição:** Entende-se por Salame, o produto cárneo industrializado obtido de carne suína ou suína e bovina, adicionado de toucinho, ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado.

**Nota 1:** A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

# SALAME

- Classificação: Trata-se de um produto cru, curado, fermentado, maturado e dessecado.

Designação (Denominação de Venda): O produto será designado de Salame, seguido ou não das expressões que caracterizem sua origem ou processo de obtenção.

Exemplos:

Salame Tipo Italiano  
Salame Tipo Milano  
Salame Tipo Hamburguês  
Salame Tipo Friolano  
Salame Tipo Calabrês  
Salame Tipo Alemão  
Salaminho

Outros

# Salames caracterizado segundo origem

Tipo	Granulometria	Características
Salaminho	6 e 9 mm	Calibre 50 mm
Calabrês	10 e 15 mm	Calibre 80 mm, Sabor picante
Napolitano	8 a 12 mm	Pimenta do reino inteira ou não, alho
Hamburguês	3 a 6 mm	Pode ser utilizado min 50% de carne suína
Italiano	6 a 9 mm	
Friolano	6 a 9	Só carnes suínas e toucinho
Alemão	3 a 6	Só carnes suínas e toucinho

# SALAME

- **Ingredientes Obrigatórios**

Carne Suína (mínimo de 60%, exceto para o salame tipo hamburguês, onde o teor permitido é de no mínimo 50%)

Toucinho

Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

- **Ingredientes Opcionais**

Carne Bovina

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes  
(revestimento externo)

Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

# SALAME



- **Salame Italiano**
- O salame tipo italiano é obtido a partir da moagem média do pernil e da paleta suínos, recebendo uma condimentação mais apurada onde destaca-se o sabor suave da pimenta branca.

Defumado e mantido em câmaras especiais permanece em maturação durante um período de 20 a 35 dias, o que garante suas tradicionais características e o sabor inconfundível.

# SALAME



- **Salaminho**
- O salame tipo italiano é obtido a partir da moagem média do pernil e da paleta suínos.
- Defumado e mantido em câmaras especiais permanece em maturação num período de 20 a 35 dias, o que garante suas tradicionais características e um sabor incomparável.

# LINGUIÇA

- Definição: Entende-se por Lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado

# LINGUIÇA

- Classificação: Variável de acordo com a tecnologia de fabricação.
- Trata-se de um:
  - produto fresco
  - produto seco, curado e/ou maturado
  - produto cozido
  - outros.

# LINGUIÇA

- Classificação De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação:
- **Lingüiça Calabresa:** É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.
- **Lingüiça Portuguesa:** É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.
- **Nota:** A forma de apresentação consagrada do produto é a de uma "ferradura", e com sabor acentuado de alho.
- **Lingüiça Toscana:** É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.
- **Paio:** É o produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.
- Nas lingüiças denominadas Tipo Calabresa, Tipo Portuguesa e Paio, que são submetidas ao processo de cozimento, será permitido a utilização de até 20% de CMS - Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de ...." (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém..." ou "com CMS (espécie animal)".
- **Nota:** a CMS utilizada poderá ser substituída por carne de diferentes espécies de animais de açougue, até o limite máximo de 20 %.

# LINGUIÇA

- Designação (Denominação de Venda): O produto será designado de Lingüiça, seguido de denominação ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como:
  - Lingüiça de Carne Bovina
  - Lingüiça de Carne Suína
  - Lingüiça de Lombo Suíno
  - Lingüiça de Lombo e Pernil Suíno
  - Lingüiça de Carne Suína Defumada
  - Lingüiça Calabresa
  - Lingüiça Portuguesa
  - Lingüiça Toscana
  - Lingüiça de Carne de Peru
  - Lingüiça de Carne de Frango
  - Lingüiça Mista
  - Lingüiça Tipo Calabresa
  - Lingüiça Tipo Portuguesa
  - Lingüiça Cozida de ...
  - Paio
  - Outros

# LINGUIÇA

- **Ingredientes Obrigatórios:**
- Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal.
- **Ingredientes Opcionais**
- Gordura
- Água
- Proteína vegetal e/ou animal
- Açúcares
- Plasma
- Aditivos intencionais
- Aromas, especiarias e condimentos.
- **Nota:** Permite-se a adição de proteínas não cárnicas, no teor máximo de 2,5%, como proteína agregada. Não sendo permitida a sua adição nas linguiças toscana, calabresa, portuguesa, blumenau e colonial

# LINGUIÇA

- Fatores essenciais de qualidade
  - É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada) em Lingüiças Frescais (cruas e dessecadas).
  - O uso de CMS em Lingüiças Cozidas, fica limitado em 20%.

# LINGUIÇA COLONIAL

- Definição: Entende-se por Lingüiça Colonial, o produto cárneo industrializado, elaborado exclusivamente a partir de carnes suínas, adicionado de toucinho, ingredientes, moído em granulometria variável, embutida em envoltório natural, curado, que sofre um processo rápido de fermentação, defumado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.
- **Nota:** A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.
- 
- Classificação: Trata-se de um produto curado, defumado e dessecado.
- Designação (Denominação de Venda): O produto será designado de Lingüiça Colonial, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para venda.

# LINGUIÇA COLONIAL

- **Ingredientes Obrigatórios**

- Carne de suíno
- Toucinho
- Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

- **Ingredientes Opcionais**

- Leite em pó
- Açúcares
- Maltodextrinas
- Proteínas lácteas
- Aditivos intencionais
- Vinho
- Condimentos, aromas e especiarias
- Substâncias glaceantes (revestimento externo)

- **Coadjuvantes de tecnologia**

- Cultivos iniciadores (starters)

# ***PRODUTOS EMULSIONADOS***

Prof Thainá de Castro Rodrigues

**M**  
**O**  
**R**  
**T**  
**A**  
**D**  
**E**  
**L**  
**A**

- Definição:

Entende-se por Mortadela, o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado

# M O R T A D E L A

- **Mortadela** - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas, até o limite máximo de 60%; miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Fígado, Rins, Miólos), pele e tendões no limite de 10% (máx) e gorduras.
- **Mortadela Tipo Bologna** - Carnes Bovina e/ou suína e/ou ovina e carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 20%, miúdos comestíveis de bovino e/ou suíno e/ou ovino (Estômago, Coração, Língua, Fígado, Rins, Miolos), pele e tendões no limite de 10% (máx) e gorduras.
- **Mortadela Italiana** - Porções musculares de carnes de diferentes espécies de animais de açougue e toucinho, não sendo permitida a adição de amido.
- **Mortadela Bologna** - Porções musculares de carnes bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido.
- **Mortadela de Carne de Ave** - Carne de ave, carne mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves ( Fígado, Moela e Coração) e gordura.

**M**  
**O**  
**R**  
**T**  
**A**  
**D**  
**E**  
**L**  
**A**

- . Designação (Denominação de Venda)
  - Mortadela
  - Mortadela Tipo Bologna
  - Mortadela Italiana
  - Mortadela Bologna
  - Mortadela de Ave

**M**

**O**

**R**

**T**

**A**

**D**

**E**

**L**

**A**

- Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies animais de açougue e sal.
  - **Nota:** Nas Mortadelas "Italiana" e "Bologna" o toucinho em cubos deverá ser aparente ao corte.
- Ingredientes Opcionais
  - Água
  - Gordura animal e/ou vegetal
  - Proteína vegetal e/ou animal
  - Aditivos intencionais
  - Agentes de liga
  - Açúcares
  - Aromas, especiarias e condimentos.
  - Vegetais (amêndoas, pistache, frutas, azeitonas, etc.)
  - Queijos
  - **Nota:** Permite-se a adição de proteínas não cárnicas de 4,0% (máx), como proteína agregada. Não será permitida a adição de proteínas não cárnicas nas mortadelas Bologna e Italiana, exceto as proteínas lácteas

# M O R T A D E L A

MATÉRIA-PRIMA	KG OU L
CARNE BOVINA SEM OSSO (DIANTEIRO)	50,00
CARNE SUINA SEM OSSO (PALETA)	35,00
TOUCINHO SUÍNO	15,00

## Ingredientes:

INGREDIENTES	KG OU L
AGUA POTÁVEL	10,00
FÉCULA DE MANDIOCA	5,00
SAL REFINADO	1,10
CONDIMENTO PREPARADO PARA MORTADELA '- Dicarne Alim. Ltda. Contém: aromas naturais e especiarias	1,00
SAL DE CURA - Dicarne Alim. Ltda. Contém CONSERVADORES INS 251 (NITRATO DE SÓDIO) E INS 250 (NITRITO DE SÓDIO)	0,30
ALHO NATURAL MOÍDO	0,30
ANTIOXIDANTE - Dicarne Alim. Ltda. Contém ANTIOXIDANTE INS 316 (ERITORBATO DE SÓDIO) e ACIDULANTE INS 330 (ÁCIDO CÍTRICO)	0,25
EMULSIFICANTE DE GORDURA - Dicarne Alim. Ltda. Contém: Estabilizante INS 452i (Polifosfato de Sódio)	0,25
PIMENTA DO REINO MOÍDA	0,15

# SALSICHA

- Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.



- Trata-se de um produto cozido.
- De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação:

**Salsicha - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras.**

**S**

**A**

**L**

**S**

**I**

**C**

**H**

**A**

**Salsicha Tipo Viena - Carnes bovina e/ ou suína e carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 40%, miúdos comestíveis de bovino e/ ou suíno (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras.**

**Salsicha Tipo Frankfurt - Carnes bovina e/ ou suína e carnes mecanicamente separadas até o limite de 40%, miúdos comestíveis de bovino e/ ou suíno (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado) tendões, pele e gorduras.**

- **Salsicha Frankfurt - Porções musculares de carnes bovina e/ ou suína e gorduras.**

•

**Salsicha Viena -Porções musculares de carnes bovina e/ ou suína e gordura.**

•

**Salsicha de Carne de Ave - Carne de ave e carne mecanicamente separada de ave, no máximo de 40%, miúdos comestíveis de ave e gorduras.**

# SALSICHA

- Salsicha
- Salsicha Viena
- Salsicha Frankfurt
- Salsicha Tipo Viena
- Salsicha Tipo Frankfurt
- Salsicha de Carne de Ave
- Salsicha de Peru
- Outras

# SALSICHA

## Ingredientes Obrigatórios:

- **Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal.**

## .Ingredientes Opcionais

- O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt.
- Outros Ingredientes Opcionais
  - Gordura animal ou vegetal
  - Água
  - Proteína vegetal e/ ou animal
  - Agentes de liga
  - Aditivos intencionais
  - Açúcares
  - Aromas, especiarias e condimentos
- **Nota:** Permite-se a adição de proteínas não cárnicas de 4,0% (max.), como proteína agregada. Não será permitida a adição de proteínas não cárnicas nas salsichas Viena e Frankfurt, exceto as proteínas lácteas

# Carne de sol, charque, carne seca

- No país, carnes salgadas típicas podem ser resumidas em carne-de-sol, charque e seus sucedâneos.
- A carne-de-sol é um produto tradicionalmente consumido pela população nordestina, sendo considerado um alimento de grande teor calórico-protéico
- Recentemente, um novo produto salgado surgiu no mercado consumidor. É o jerked beef, cujo processamento se assemelha ao do charque, porém adicionado de nitrito e sempre comercializado embalado a vácuo, e por essa razão ambos serão coletivamente denominados charques

- diferença reside basicamente na técnica de preparo. Todas são feitas com carne bovina,
- carne de sol, depois de cortada, é ligeiramente salgada e deixada em locais cobertos e bem ventilados. Como exige um clima muito seco, o preparo da carne de sol só é possível nas regiões semi-áridas do Nordeste. A secagem é rápida, formando uma espécie de casca protetora que conserva a parte de dentro da carne úmida e macia. Dos três tipos de carne desidratada, é a que cozinha com maior rapidez.
- carne seca, também conhecida como carne-de-vento, carne-do-sertão, carne-do-Ceará, carne-do-Sul, ou jabá (do tupi yaba ou jabau, que significa fugir, esconder-se), é esfregada com mais sal e empilhada em lugares secos. As "mantas" de carne são constantemente mudadas de posição, para facilitar a evaporação. Em seguida elas são estendidas em varais, ao sol, até completar a desidratação.
- O charque, típico da região Sul do Brasil (o nome vem do dialeto quíchua xarqui, língua dos índios que habitavam a região dos Andes), é preparado de modo similar ao da carne seca. O diferencial está na maior quantidade de sal e de exposição ao sol ao qual o charque é submetido, o que lhe garante uma maior durabilidade.

- Matéria-prima
- Tradicionalmente, têm-se utilizado carnes da parte dianteira e ponta-de-agulha do animal para processamento dos charques enquanto que, via de regra, peças de traseiro são empregadas na confecção da carne-de-sol.

- Conservação
- $A_w$  carne-de-sol (0,92),
- $A_w$  Charque ( 0,75)
  - evidenciam que a carne de sol trata-se de um produto cárneo levemente salgado, parcialmente desidratado e apenas semi-preservedo pela salga, uma vez que não se trata de um produto cárneo de umidade intermediária, estável a temperatura ambiente pela ação de um ou mais obstáculos adicionais

- Para se fabricar a carne-de-sol, submete-se a carne bovina a um leve processo de desidratação e salga, obtendo-se um produto com características muito semelhantes à carne fresca que dura até 72-96 horas em temperatura ambiente.
- O sal utilizado na produção de carne-de-sol é mais fino do que o usado para produzir charque. A carne-de-sol é bastante consumida na região nordeste do Brasil, onde se utiliza tanto carne bovina quanto caprina. Apesar do nome 'carne-de-sol', ela é raramente exposta ao sol no processo de desidratação; do contrário ela é deixada em locais cobertos e bem ventilados, permitindo uma secagem gradual e controlada. Portanto o antigo nome 'carne-de-vento' expressaria melhor o processo pelo qual a carne-de-sol é preparada. A carne de sol é feita a partir de cortes de toda a carcaça bovina, tendo umidade de 64-70% e teor de sal de 5-6%.
- O charque tem processo de secagem e salga mais intensos, aumentando seu tempo de prateleira para até 3 ou 4 meses em temperatura ambiente e acentuando sabor e odor característicos. Os cortes têm tamanho uniforme e a carne segue os processos de salga úmida, salga seca, lavagem, secagem (que pode ser com exposição ao sol ou em estufa) e empacotamento. O charque é geralmente preparado de cortes da ponta de agulha, e em menor proporção do dianteiro bovino. Tem teor de umidade de 44-45% e teor máximo de sal de 12-15%. Quando embalado à vácuo, o charque tem durabilidade de 180 dias. A cor é mais amarronzada do que a carne-de-sol.

- **Dicas de uso**
- Antes do preparo, a carne-de-sol deve ser imersa em uma vasilha com água por aproximadamente duas horas, para reidratá-la e reduzir o teor de sal. O aspecto final será bastante semelhante à carne fresca.
- O charque também deve ser colocado em água por várias horas (de um dia para outro), podendo-se deixar a vasilha na geladeira. Posteriormente ferve-se a carne por alguns minutos, e trocando-se a água por duas ou três vezes, elimina-se o excesso de sal. Seu sabor é mais acentuado e adiciona um toque especial a vários pratos de nossa culinária, como a feijoada.

- **Usos na culinária**
- São inúmeras as receitas que utilizam charque, como o carreteiro de charque (região sul), carne-seca com banana (região centro-oeste), canjiquinha mineira (Minas Gerais), dobradinha baiana (Bahia), escondidinho de charque (Pernambuco), nossa tradicional feijoada, farofas, e várias outras.
- Tanto em pratos tradicionais da cultura regional, quanto em pratos requintados como o 'jerked beef com abóbora e leite de coco', encontrados em bons restaurantes do Brasil, o charque seguramente adiciona um sabor incomparável e característico de nossa culinária brasileira.