

PONTOS DE CONTROLE NO PROCESSAMENTO DO PRESUNTO COZIDO: ATENDIMENTO AOS PADRÕES FÍSICO QUÍMICOS

Tarcísio Antônio Fontana Filho¹, Sérgio Gonçalves Mota¹, Marco Antonio Pereira da Silva¹

Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos

Contato/email: tarcisiofontana60@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.18018342>



O controle rigoroso do refile, preparo da salmoura e percentual de injeção é essencial para garantir o atendimento aos parâmetros físico-químicos do presunto cozido, conforme as Portarias SDA 765/2023 e 1092/2024 do MAPA.

INTRODUÇÃO

O presunto cozido é um produto muito consumido no Brasil e no Mundo, estando presente na cultura alimentar da maioria da população, sendo comercializado em peças inteiras, fatiados ou ralado, apresentado conveniência e estando presente em inúmeros pratos prontos para consumo. Atualmente tem-se estabelecido pelo MAPA de acordo com a Portaria SDA n. 765, de 6 de abril de 2023 os requisitos técnicos de identidade e qualidade. Em suma, trata-se de cortes íntegros de pernil suínos que passa pelo processo de cura e cozimento, tendo a adição de ingredientes, com atualização da Portaria SDA do MAPA n. 1.092, de 15 de abril de 2024 para alteração da proteína mínima.

Dentre as denominações de presunto estabelecido pela legislação, o cozido é o mais consumido e produzido em maior escala pelas grandes indústrias. O processamento é complexo, visto que existem parâmetros de controle a serem seguidos de forma rigorosa em cada etapa afim de garantir atendimento a qualidade do produto. Dessa forma, o controle no preparo de salmoura, qualidade da matéria prima e percentual de injeção são os principais pontos no processo para garantir os padrões físico-químicos estabelecidos pela legislação.

Desenvolvimento

Para a liberação do presunto cozido para o mercado consumidor, afim de garantir a qualidade e integridade do alimento, o produto precisa passar por análises físico-químicas de composição centesimal, cuja metodologia se baseia em análises que determina a proporção de cada componente na amostra cuja somatória totaliza em 100%. Os principais são: umidade, cinzas, proteínas, carboidratos, fibras e lipídios. Os componentes de interesse principais do presunto cozido são umidade e proteína, pois além de ter o mínimo de proteína, utiliza-se uma relação que se chama RUP (relação de umidade e proteína) de forma que o valor obtido na composição centesimal da umidade é dividido pelo valor obtido pela proteína cujo resultado precisa ser igual ou inferior a 5,35.

O presunto cozido baseado nas legislações precisa garantir os parâmetros conforme o Quadro 1.

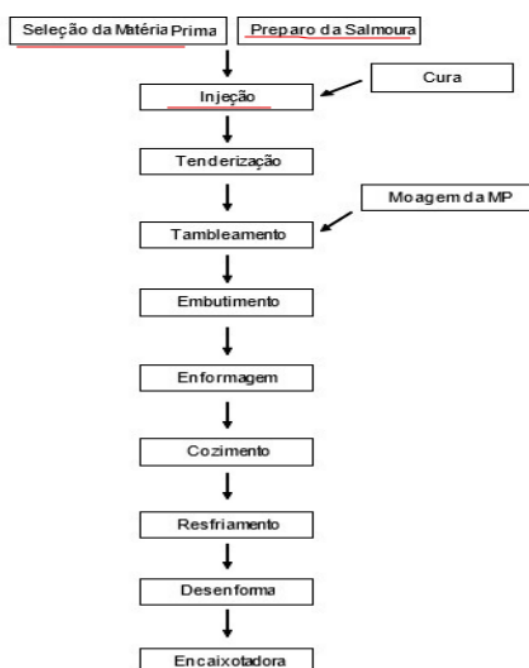
Quadro 1. Valores físico-químicos de acordo com a legislação para o presunto cozido.

Portarias	Relação de Umidade/Proteína (Máximo)	Proteína % (Mínimo)	Carboidratos % (Máximo)
Portaria SDA n. 765, de 6 de abril de 2023 Portaria SDA do MAPA n. 1.092, de 15 de abril de 2024.	5,35	14,0	2,0

Fonte: Adaptado de Brasil, (2023); Brasil, (2024).

De acordo com o processamento industrial, o presunto passa pelas etapas de acordo com a Figura 1. As etapas sinalizadas podem interferir no resultado final da composição.

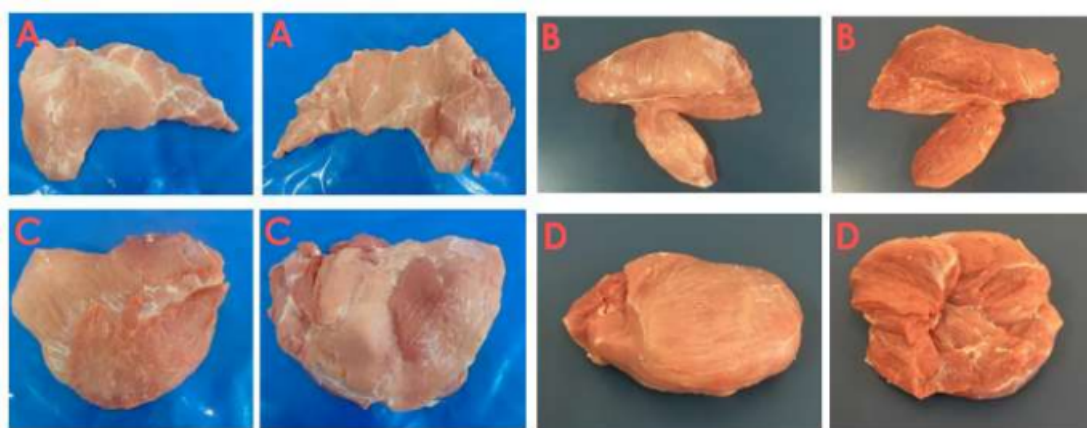
Figura 1. Fluxograma do Processamento do Presunto Cozido



Fonte: Fontana Filho, (2023).

A seleção da matéria prima está relacionada ao padrão do pernil para o processamento. Para o presunto cozido, utiliza-se pernil limpo, visto que a presença de sujidades como excesso de gordura pode interferir na composição centesimal, podendo diminuir o percentual de proteína. Mediante o fluxo da produção industrial, algumas falhas podem acontecer, tais como a presença de pernil com capa de gordura e presença de gorduras oriundas do refile misturadas com o pernil (Figura 3). As figuras demonstram o comparativo com o padrão ideal (figura 2). Para isto, se faz necessário inspeções diárias visando eliminar anomalias durante o processamento, visto que após o produto injetado, fica difícil a segregação.

Figura 2. Cortes suínos: alcatra (A), coxão duro com o lagarto (B), coxão mole (C) e patinho (D).



Fonte: Pretto & Cunha, (2019).

Figura 3. Pedacos de pernil com capa de gordura e gordura do refile junto com o pernil limpo.



Fonte: Arquivo Pessoal, (2025).

O preparo da salmoura consiste em um conjunto de ingredientes adicionados e diluídos em água para ser injetado no produto. Por sua vez, necessita de uma adição correta para dissolução pensando em ordem de adição e temperatura controlada. Pensando em composição, a quantidade de água deve ser controlada, visto que o excesso pode interferir na composição do produto, visto que a salmoura é injetada na carne.

A injeção é a etapa em que ocorre a penetração intramuscular da salmoura por meio da utilização de agulhas. Cada processo tem-se um balanceamento sobre a quantidade de injeção a ser colocado na carne de forma a atender o padrão físico-químico do produto estabelecido pela legislação, visto que a injeção em grandes quantidades pode até ser considerada fraude, pois quanto maior a injeção, menor a quantidade cárnea do produto. De acordo com a literatura, as faixas de injeção podem variar de 20 % a 40 % na indústria visando atender o padrão de RUP e proteína mínima.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como mencionado no trabalho, o processamento industrial do presunto cozido é uma cadeia complexa que necessita de um controle rigoroso em todas as etapas para atender os requisitos de integridade e qualidade estabelecidos pela legislação. Para a liberação do produto, é necessário realizar análises físico-químicas, tais como composição centesimal para verificar atendimento a proteína mínima de 14 % e carboidratos máximo de 2 %, além da relação da umidade/proteína que é um indicador crítico de qualidade, visto que em casos específicos pode atender a proteína, mas não atende o RUP pela alta concentração de umidade.

Desta forma, para garantir atendimento aos padrões físico-químicos do presunto cozido, é necessário um controle assertivo em todas as etapas, principalmente na seleção de matéria prima, preparo de salmoura e injeção, visto que qualquer alteração nestas etapas pode interferir na qualidade e resultado físico-químico do produto final.

REFERÊNCIAS

FONTANA FILHO, Tarcísio Antônio. **Legislação, Segurança e Processamento de Presunto Cozido: Uma Revisão**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2023. Disponível em: https://sip.prg.ufla.br/publico/trabalhos_conclusao_curso/acessar_tcc_por_curso/engenharia_de_alimentos/. Acesso em: 02 dez. 2025.

PRETTO, S. M. S.; CUNHA, R. C. **Processamento industrial de presunto**. 1. ed. Pelotas: Santa Cruz, 2019. v. 1. 18 p. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/microbiologia/files/2019/11/Processamento-Industrial-de-Presunto.pdf>. Acesso em: 02 dez. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria SDA nº 765, de 6 de abril de 2023**. Aprova os Requisitos Técnicos de Identidade e Qualidade do presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cozido tenro e do presunto cozido de aves. Brasília, DF: MAPA, 2023. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-sda-n-765-de-6-de-abril-de-2023-477630109>. Acesso em: 02 dez. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria SDA nº 1.092, de 15 de abril de 2024.** Altera a Portaria SDA/Mapa nº 765, de 6 de abril de 2023, que aprova os Requisitos Técnicos de Identidade e Qualidade do presunto cozido. Brasília, DF: MAPA, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal/1/PORTARIA10922024RTIQPROTEINAPRESUNTO.pdf>. Acesso em: 02 dez. 2025.