

PORK MEAT AND A TRADITIONAL PIG IN A CAN PARTY

Marcelo Porta Capellari

Jair Mendes Pereira Júnior

ABSTRACT: This study aims to characterise the pork meat in its sensory attributes, physico-chemical aspects and nutritional facts. In addition, this study places the pork meat in the national and international markets with a brief analysis of the current economic climate, to discuss the culinary traditions connected to the pork meat consumption, specially the “Porco na Lata” (canned pork meat) traditionally celebrated in the “Festa Nacional do Porco na Lata” popular feast organised by the Municipality of Mandaguaçu in the state of Paraná. This work was based on bibliographic research as methodologic way.

Key-words: pork; canned pork meat; pork meat.

A CARNE SUINA E A TRADICIONAL FESTA DO PORCO NA LATA

Marcelo Porta Capellari ¹

Jair Mendes Pereira Júnior ²

RESUMO: presente trabalho tem por objetivo caracterizar a carne suína em seus aspectos sensoriais, físico-químicos e nutricionais além de situar o produto no mercado nacional e mundial com uma breve análise da conjuntura econômica atual, para então discutir as tradições culinárias ligadas ao consumo da carne suína, em especial do prato da culinária brasileira “Porco na Lata”, tradicionalmente festejado na Festa Nacional do Porco na Lata, realizada pela Prefeitura Municipal de Mandaguaçu, no estado do Paraná. Este trabalho foi baseado em pesquisa bibliográfica como meio metodológico.

Palavras-chave: suínos, porco na lata, carne suína.

¹ Cozinheiro Chefe Internacional – Grande Hotel Escola Senac Águas de São Pedro, Tecnólogo em Gastronomia Universidade Metodista de Piracicaba, Pós-graduado em Gastronomia Brasileira Senac Campus Santo Amaro. E-mail: chefmarceloport@gmail.com

² Tecnólogo em Gastronomia Hotec Escola de Hotelaria Gastronomia e Turismo, Pós-graduado em Cozinha Brasileira Senac Campus Santo Amaro. E-mail: jmpidunga@uol.com.br

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V201-PORCO>

INTRODUÇÃO

A carne e os produtos cárneos, usualmente denominados carnes vermelhas, provenientes dos músculos de mamíferos como os bovinos, suínos e ovinos constituem um componente importante da dieta de muitas populações no mundo todo.

A carne suína é hoje a mais produzida e a mais consumida no mundo, no entanto, no Brasil seu consumo é superado pela carne bovina e de aves. A China e a União Europeia são os maiores produtores e os maiores consumidores de suínos no mundo de acordo com a Associação Brasileira de Criadores Suínos (ABCS,2013).

No Brasil o consumo é orientado para os produtos processados, como embutidos, emulsionados, produtos curados e fermentados, como salames, salsichas, presunto, mortadela e linguiças defumadas. A carne *in natura* é consumida basicamente nas festas de final de ano, onde há a tradição de se consumir pratos como o tender, o presunto com osso e o pernil assado. No entanto, o desenvolvimento da indústria de suínos tem conseguido colocar no mercado outros cortes, como a picanha suína e o filet mignon suíno buscando gerar um paralelo com cortes tradicionalmente consumidos dos bovinos.

Tradicionalmente, a carne suína é considerada como gordurosa e pouco saudável. Esta imagem se formou devido à maneira como o animal era criado antigamente, em meio à lama e à sujeira, se alimentando de restos de comida. Hoje, a criação de suínos é feita de outra forma, a alimentação é baseada em rações balanceadas e os ambientes criatórios são melhores controlados para que a carne seja livre de parasitoses (ABCS,2013).

Devido a uma preocupação crescente do consumidor com uma alimentação mais saudável, os produtores investiram muito em seleção genética e em cuidados com a alimentação dos animais. Assim, a carne suína hoje é bem menos gordurosa do que antigamente, buscando-se atender à demanda da população.

Em busca de possibilitar o transporte de alimentos em condições adversas no passado, como em viagens marítimas, campanhas militares e na fase da colonização do interior do país, foi desenvolvido o processo de enlatamento, que consiste em embalar e esterilizar os alimentos em latas hermeticamente fechadas, preservando a maior parte das suas características.

A carne de porco é a carne mais consumida no mundo todo devido ao menor espaço necessário à criação de suínos e também à sua maior rusticidade, que permite que este animal seja criado com poucos recursos, nas mais diversas condições.

Na Europa, destaca-se a Alemanha como maior consumidor mundial, seguida da Espanha, Itália, França, Polônia e Inglaterra. Além do consumo de cortes de carne *in natura* assados e em cozidos, são consumidas partes como os joelhos, os pés e a cabeça em preparações tradicionais como o *Kassler* (joelho de porco) e o *Schulze* (cabeça de porco com gelatina).

Ainda, costuma-se aproveitar as vísceras do animal e carne de aparas em preparações como: salsichas: *wurst* na Alemanha, linguiças e salames, *saucisse* e *saucisson* na França, presuntos e embutidos como o *Parma*, o *Pastrami*, e a *Mortadella* na Itália e a *Bresaola* na Espanha.

No Brasil, tradicionalmente consome-se a carne de porco na forma de assados e de preparações feitas à partir da carne assada. Também são consumidos produtos preparados como presuntos, salames, salsichas e mortadelas (ABCS,2013).

Antigamente, quando um porco era abatido em casa, o excedente da carne era armazenado, cozido ou frito, imerso em banha de porco dentro de latas. Quando desejava-se consumir a carne, bastava retirar o excesso de gordura e aquecer a carne. Este hábito facilitava o consumo nas campanhas de desbravamento do interior do país e em acampamentos.

Para reavivar as tradições populares, a cidade de Mandaguçu, no Paraná criou o Festival Nacional do Porco na Lata, festa onde são preparadas, à moda antiga, toneladas de carne de porco frita e conservada na própria banha. A preparação ocorre um mês antes da Festa para que a carne fique curada e mais saborosa.

A importância da manutenção das tradições culinárias reside na manutenção da própria tradição popular, mantendo viva a cultura nacional. Festividades como esta, atraem pessoas de todas as idades desempenhando um papel importante para a cultura e o folclore.

A ORIGEM DO ANIMAL

O porco sempre representou uma importante fonte de proteína para os chineses, desde 4000 anos AC, enquanto que outros povos antigos como os egípcios, hebreus e árabes não o consumiam, pois o consideravam um animal sujo, passível de transmitir doenças ao ser humano (LIMA, 2010).

Os suínos vêm sendo apreciados e rejeitados ao longo dos séculos por diversos povos. O principal motivo para a rejeição vem dos hábitos alimentares do animal, que em sua origem, vivia em bosques, se alimentando de raízes, sementes e tubérculos. Porém ao ser domesticado e aproximado das culturas vegetais e da criação de bovinos começou a consumir restos de vegetais e lixo, chegando a ser coprófagos (que alimentam-se de excrementos) e antropófagos (que consome carne humana). Antigamente, acreditava-se que o porco era transmissor da lepra, sendo os criadores de porcos impedidos de entrar nos templos egípcios (MONTEBELLO et al., 2006).

Os suínos, comumente denominados porcos, são mamíferos da ordem dos Artiodáctilos, ou seja, animais que possuem cascos na extremidade dos dedos, sub ordem Suiformes, que designa animais com o casco dividido. Desta se subdividem em três sub- famílias representadas no Brasil pelos javalis, porcos do mato e porcos domésticos. Dentre estas três últimas, a reprodução gera descendentes férteis, sendo comum designá-los todos por *Sus scrofa* (LIMA,2010).

Os suínos domésticos surgiram na Terra há mais de 40 milhões de anos, sendo domesticados em aldeias na região da Turquia, onde era consumido como alimento principal. A espécie *Sus domesticus* evoluiu a partir do javali selvagem (*Sus scrofa* e *Sus vittatus*). Estes animais foram trazidos ao continente americano na segunda

viagem de Colombo em 1494, quando foram soltos na selva. Após se multiplicarem intensamente, povoaram regiões localizadas mais ao sul como Equador, Colômbia e Venezuela. Os suínos foram introduzidos no Brasil em 1532, por Martim Afonso de Souza, que trouxe animais provenientes de cruzamentos entre raças portuguesas. (ABCS,2013).

Com o tempo, os criadores brasileiros começaram a desenvolver novas raças, como a Caruncho, animal rústico e bom produtor de gordura e a Nilo, com boa capacidade de engorda e rusticidade. Destacamos a raça Piau, que vem sendo aprimorada desde 1939, uma vez que apresentou uma dupla aptidão: boa produção de carne e gordura (MONTEBELLO et al., 2006).

Além destas, outras raças foram desenvolvidas para integrar o plantel suíno no Brasil: o Canastra, o Sorocaba, o Tatu e o Carunchinho. A partir da década de 1930, foram trazidas ao Brasil as raças inglesas: Wessex, Hampshire e Landrace. A importação de animais ingleses e chineses se intensificou nos últimos anos, na busca por animais que forneçam carnes menos gordurosas ou que ofereçam melhor rendimento aos produtores (ABCS,2013).

De acordo com Honikel (1993), os padrões de qualidade na produção de carne suína devem seguir alguns padrões específicos como por exemplo, a carcaça deve estar entre 80kg e 100kg; o percentual de carne deve variar de 50% a 60% de massa e o conteúdo de gordura deverá ser de no mínimo 1,5%. O teor de gordura, segundo o autor, é importante na produção de carne suína, ainda que se busque criar carcaças mais magras que contribuem para a textura e o sabor da carne. A gordura apresenta uma atividade umectante pois evita a perda de água durante o cozimento e armazenamento, além de ajudar na mastigação e deglutição da carne. Honikel (1993) também estabelece que o PH da carne deverá ser medido no período de 24hs após o abate buscando-se valores acima de 5,4, pois se o valor estiver abaixo deste, ocorrerá perda de umidade e se estiver acima de 5,85, a vida de prateleira será encurtada.

Para controlar o pH da carne, o jejum do animal antes do abate é recomendado. Além disso, o jejum também evita problemas durante o transporte dos animais do campo para o abatedouro, pois o stress do animal pode desencadear contrações musculares e a consequente liberação de adrenalina no sangue, que acarreta na quebra do glicogênio dos músculos, transformando esse composto em ácido lático, o que leva a uma diminuição do pH (TARRANT, 1993).

Alguns fatores posteriores ao abate do animal também determinam a qualidade da carne suína, principalmente a qualidade microbiológica devido à rapidez nas etapas de esfola e evisceração (MONTEBELLO et al., 2006).

As tendências atuais em alimentação têm levado os criadores de suínos a buscar novas raças com menor teor de gordura, além de fornecer dietas redutoras de gordura para os animais. Nos últimos anos, têm-se conseguido diminuir cerca de 33% da gordura total em porcos. A marmorização que é a distribuição da gordura pelo tecido muscular, contribui sensorialmente para aumentar a qualidade da carne (TARRANT, 1993).

Os principais tipos de cortes de carne suína são: copa ou acém, paleta, lombo, carré, costela, pernil, picanha, joelho, pé, barriga e toucinho. Além destes, consome-se também os miúdos, como rim, língua, fígado, estômago e o coração (CODEAGRO, 2005).

Os aspectos sensoriais são fatores decisivos no fator de escolha do consumidor no momento da compra. Ainda que difíceis de mesurar, são levados em consideração no momento da criação de novas raças de animais, com melhores características sensoriais (TORNEBERG,1993).

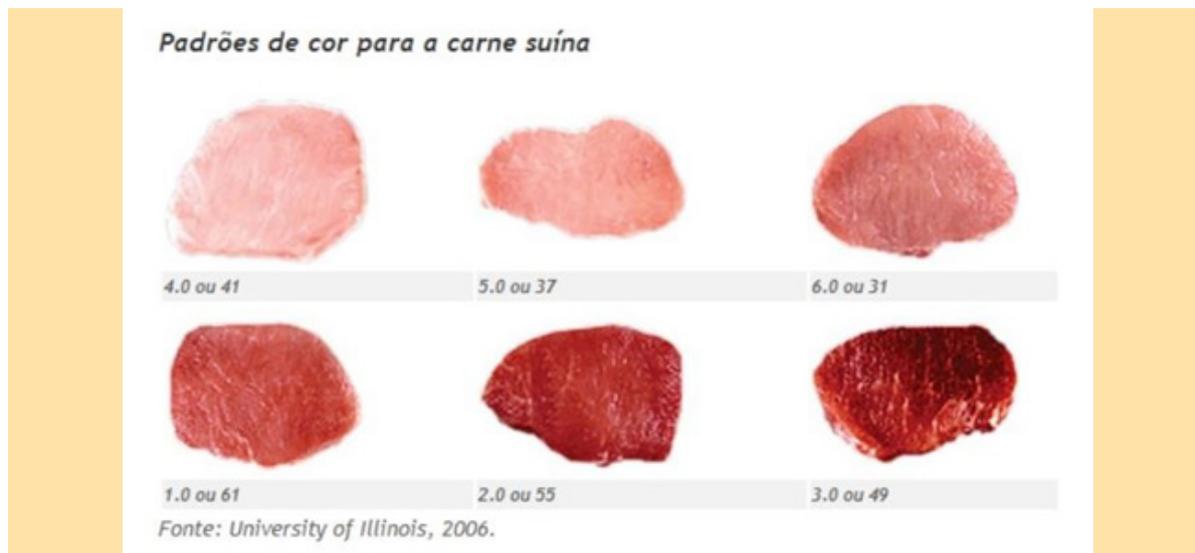
Nos suínos a distribuição de água e gordura pela carne são os principais determinantes das propriedades organolépticas da carne. Um tecido magro de suíno deverá conter por volta de 75% de água e entre 1% e 2% de lipídeos (TORNEBERG,1993).

Segundo Ordoñez (2007), para se determinar a qualidade sensorial da carne suína são avaliados alguns fatores como a capacidade de retenção de água por exudação. Esta propriedade influencia na suculência, na textura e maciez da carne uma vez que os suínos apresentam maior capacidade de retenção de água dentre os animais comumente consumidos pelo homem como bovinos e aves. Outro ponto interessante abordado pelo autor é a suculência ou liberação dos sucos da carne durante a mastigação que contribui na fragmentação do alimento e na percepção das substâncias sápidas responsáveis pelo sabor e pelo alívio da dureza da carne. A água é responsável pela suculência inicial da carne, no momento em que, se inicia a mastigação, as gorduras fazem com que o efeito da umidade da carne na boca perdure; assim sendo, os animais mais maduros produzem carnes mais suculentas do que os animais mais jovens devido ao maior teor de gordura acumulada na carne (ORDOÑEZ, 2007).

A cor é sempre a primeira característica percebida pelo consumidor e influencia diretamente na recusa ou aceitação do produto. Os principais pigmentos da carne suína são a mioglobina e a hemoglobina, que são duas proteínas responsáveis pela pigmentação muscular e sanguínea, respectivamente. Ambas, encontram-se ligadas ao ferro, em estado ferroso ou férrico originando as variedades de pigmentos: a oximioglobina, coloração vermelho vivo da carne fresca e a metamioglobina, coloração vermelha cinzenta/marrom da carne que é armazenada por longos períodos (ORDOÑEZ, 2007).

O padrão de cor da carne suína é influenciado pelo pH da carne e pelo processo de resfriamento após o abate. A figura abaixo foi extraída do site “Carne Suína Brasileira” e mostra os padrões de cor de carne suína acima, e abaixo o comparativo com a carne bovina:

Figura 1: Padrões de Cor de Carne Suína



Fonte: Carne Suína Brasileira, 2014.

De acordo ainda com Ordoñez (2007), a textura é uma característica muito importante para a palatabilidade já que, é avaliada no momento do consumo. É um parâmetro que engloba a firmeza ou maciez da carne sendo fruto da interação entre as sensações táteis do palato: a resistência à pressão dos dentes durante a mastigação e a facilidade de fragmentação da carne

Esta propriedade está intimamente relacionada à estrutura da carne, e à disposição das fibras musculares e tecidos conectivos. A textura da carne será bastante influenciada ainda, pela idade do animal, espécie e raça, porção da carcaça a ser considerada e a alimentação do animal em vida, além das condições gerais do abate. O teor de gordura intramuscular ou marmorização contribui para aumentar a maciez da carne.

O odor e o sabor são as características organolépticas responsáveis pelo prazer durante o consumo e ainda estimulam a produção de sucos gástricos, necessários ao processo digestivo e à formação do apetite. As duas sensações são extremamente interligadas, sendo formadas em zonas de projeção cerebral muito próximas, e por isso são comumente confundidas. Denomina-se aroma a sensação global formada pelas sensações gustativas e olfativas. Já o termo *flavor* ou *flavour* (ainda sem tradução) engloba além destas, as sensações de tato, textura e temperatura, e até mesmo os sons produzidos pelo alimento ao ser mastigado (ORDOÑEZ,2007).

O sabor da carne crua é semelhante ao do sangue, ao soro e levemente salino. Após o tratamento térmico a carne desenvolve sua plenitude sensorial, devido à liberação de compostos não-voláteis, solúveis em água e com baixo peso molecular (peptídeos, aminoácidos, ácidos orgânicos, açúcares, metabólitos de nucleotídeos, tiamina e lipídeos).

Ainda, substâncias voláteis decorrentes de carboidratos, gorduras e proteínas presentes em menores quantidades contribuem para os sabores de carne cozida ou assada, dependendo da temperatura e umidade

utilizadas na cocção e, também, da ocorrência da Reação de *Maillard*¹ e de oxidação lipídica². O sabor da carne se desenvolverá completamente na maturidade sexual do animal. A carne suína é considerada muito nutritiva e de baixo valor energético. Contém proteínas de boa qualidade, e é pobre em carboidratos. A fração lipídica é composta majoritariamente por ácidos graxos insaturados, cerca de 62% da gordura contida na carne contribui para uma boa nutrição do organismo (CODEAGRO, 2005).

Com relação aos teores de minerais, a carne suína se destaca essencialmente por seu teor de ferro, zinco e selênio. O ferro é importante para a formação dos glóbulos vermelhos. O teor de ferro da carne suína é superior ao presente no frango, mas inferior ao da carne bovina. O teor de ferro dos miúdos de suíno (rins e fígado) chega a ser 10 vezes superior ao teor de ferro dos músculos (CARNE SUINA BRASILEIRA, 2014).

O zinco é responsável pelo reforço da imunidade do organismo humano, protetor do envelhecimento celular, sendo parte da composição da insulina. O selênio é antioxidante e ajuda a retardar o envelhecimento celular e a diminuir os riscos de doenças cardiovasculares. A carne suína é a segunda maior fonte deste mineral na dieta humana, sendo precedida pela carne bovina.

Os suínos são responsáveis pela transmissão de algumas zoonoses parasitárias ao homem, como cisticercose, teníase e triquinose. Os hábitos alimentares do porco permitiram que o homem o alimentasse com restos de alimentos durante séculos, além disso, o ambiente dos “chiqueiros” propiciava o desenvolvimento de parasitas que ao serem ingeridos pelos porcos poderiam ser transmitidos ao homem através do consumo da carne mal cozida (CIRAD, 2007).

Hoje em dia, os sistemas de criação de suínos foram melhorados, preferindo-se a criação intensiva e o confinamento, evitando a ocorrência destas parasitoses devido à melhor higiene do sistema. No entanto, em áreas rurais pouco desenvolvidas ainda encontra-se a criação feita em pequenos ambientes e de forma extensiva, possibilitando assim, a continuidade dessas doenças em alguns locais, principalmente quando há falta de saneamento básico (FAO, 2001).

A cisticercose é a doença provocada pela ingestão de ovos de *Taenia solium* (ou solitária, verme platelminto, parasita de diversos animais vertebrados, inclusive do homem) depositados na forma de cistos nos músculos dos suínos. Uma vez ingeridos pelo homem através de sua carne mal cozida, os ovos eclodem no intestino liberando vermes que começam a crescer e a eliminar ovos junto com as fezes do homem. Em situações de falta de higiene e saneamento básico, o porco entra em contato com estes excrementos contaminados e continua o ciclo (CIRAD, 2007).

A triquinose é outra doença transmitida pelo consumo de carne suína mal cozida. O verme é redondo e causa, na forma aguda da doença, febre e dores abdominais acompanhadas de diarreias e náuseas. Outros sintomas são dores musculares e edemas. Porém, neste caso o congelamento da carne é um método eficiente de

1 Reação de Maillard : Ocorre entre açúcares redutores e aminoácidos em carnes e pães, sendo responsável pela formação de pigmentos escuros e aromas característicos de assado (KOBBLITZ,2008).

2 Oxidação Lipídica: deterioração de lipídeos devido ao contato com o oxigênio atmosférico, ranço. (KOBBLITZ,2008).

eliminar os vermes da carne. Embora existam autores que contestem esta afirmação, o congelamento mostrou-se eficiente na destruição da maioria das espécies encontradas.

O principais riscos de contaminação microbiológica em carne suína são causados pelos seguintes gêneros microbianos: *Salmonella*, causador da salmonelose ; do *Campylobacter*, causador da campilobacteriose, doença rara que pode levar ao desenvolvimento de artrite; de *E. coli*, responsável por diarreias graves; e de *Listeria*, causador da listeriose, doença que pode ser fatal (LIMA,2010).

A ocorrência de parasitoses em suínos é conhecida desde a antiguidade, de onde poderiam ter surgido as restrições alimentares impostas por algumas religiões como o judaísmo e o islamismo. A justificativa se baseia no modo de alimentação destes animais e no ambiente de criação, que propiciam a contaminação por parasitas (OLIVO; OLIVO, 2005).

ENLATAMENTO DE CARNES

Segundo o artigo 378 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária, carnes enlatadas são aquelas que passaram ou não pelo processo de cura, que em seguida foi condimentada e embalada em recipiente metálico fechado hermeticamente e esterilizado por calor úmido, respeitando-se as peculiaridades do produto (BRASIL, 2007).

O enlatamento é um processamento térmico que utiliza vapor para esterilizar o material já colocado em latas e outros recipientes hermeticamente fechados. Esta técnica é importante por permitir o transporte de carne e de produtos vegetais em condições extremas, sem controle de temperatura (LEGARRETA, 2001).

De acordo com a Universidade Federal de Minas Gerais entende-se por carne enlatada, toda carne que é armazenada em recipientes resistentes e hermeticamente fechados, submetidos a tratamentos térmicos atingindo temperaturas superiores a 110°C, prolongando o prazo de validade destes alimentos mesmo em armazenamento à temperatura ambiente, variando entre 6 e 12 meses de acordo com as características de cada tipo de carne. Ainda, a conservação busca a manutenção das propriedades organolépticas e de seus princípios nutritivos, destruindo ou paralisando a multiplicação dos microrganismos.

Em comparação a outros métodos de conservação de alimentos, como a defumação, a cura e a secagem, o enlatamento possui a vantagem de facilitar o armazenamento e manter a qualidade nutricional da carne o mais próximo possível da qualidade do produto *in natura*, sendo indicada para comercialização de produtos em países tropicais e subtropicais (LEGARRETA, 2001).

A França foi o primeiro país, desde os anos de 1795, a incentivar a criação da comida enlatada para levar comida em conserva para a frente de batalha durante o governo de Napoleão Bonaparte. A técnica original, batizada como “apertização”, em homenagem ao seu criador, Nicolas Appert, inovou o processo de conservação dos alimentos através da esterilização de recipientes hermeticamente fechados utilizando o calor. O inglês Peter

Durand, patenteou o processo de Appert no Reino Unido em 1810. No ano seguinte vendeu sua patente para uma empresa que substituiu os vasilhames de vidro e a rolha de cortiça por latas de ferro estanhado, iniciando o uso de latas de metal (AINA, 2004).

A “apertização” consiste na esterilização dos alimentos através do aquecimento em altas temperaturas (100°C no mínimo), o que permite aumentar a estabilidade do produto em longo prazo, e em armazenamento à temperatura ambiente. Este tratamento térmico destrói ou inativa todos os microrganismos e enzimas presentes no alimento, responsáveis por sua deterioração. Além de garantir a segurança do alimento, este tipo de tratamento implica na utilização de recipientes que se fecham completamente, evitando a recontaminação do produto pelo ar, assegurando a formação do vácuo ao longo do aquecimento do produto (GAVA,1984).

O procedimento criado por Nicolas Appert consistia em preencher completamente os frascos, até a borda, e depois fechá-los com tampas de cortiça e submetê-los ao calor em banho-maria; o aquecimento expulsava todo o oxigênio restante no alimento. Appert usava no início somente garrafas e frascos de vidro, devido aos limitados recursos disponíveis na época (GAVA,1984).

A tradicional prática doméstica de armazenar a carne de porco em latas veio da necessidade de se conservar a carne em uma época onde não havia refrigeração nas casas (MUCCILOLO, 1985).

Assim, o processo feito de forma artesanal, mesmo sem atender a nenhuma especificação de legislação sanitária, é capaz de conservar a carne por até 12 meses graças ao preenchimento do recipiente com banha, que além de isolar a carne do oxigênio, elimina os possíveis patógenos existentes na carne devido ao processo de fritura da carne antes do armazenamento (MUCCILOLO, 1985).

Em um enlatamento comercial, realizado em grandes indústrias existe ainda a preocupação de se reduzir o pH da conserva, buscando inibir o desenvolvimento de possíveis esporos de *Clostridium botulinum*, que são resistentes ao calor e causam intoxicação alimentar nos humanos, conhecida como botulismo. Este microrganismo se desenvolve em anaerobiose, ou seja, na condição das latas hermeticamente fechadas. A redução do pH da conserva se faz adicionando-se ácidos orgânicos fracos como o ácido cítrico, por exemplo (MAAS-VAN BERKEL; et al., 2005).

As principais fontes de contaminação das conservas enlatadas são: o ambiente, os utensílios e equipamentos utilizados no seu preparo, o pessoal envolvido na sua produção e a água usada no resfriamento das latas. Toda lata usada para alimentos deve ser revestida por um verniz específico, orgânico, que ajude a proteger as embalagens das oxidações externas, e que atenua a interação entre o metal e os alimentos contidos na lata. Existe uma grande variedade de revestimentos internos de proteção, como os de origem sintética (fenólicos, vinílicos, epoxílicos) ou de origem natural (óleo-resinosos) de acordo com Roça (1991).

O procedimento operacional padrão para o enlatamento de produtos cárneos, segundo Roça (1991), consiste das seguintes etapas:

- Preparação da matéria-prima: corte e limpeza da carne;
- Pré-cozimento e adição de agentes de cura e condimentos: a carne será frita e salgada nesta etapa;
- Enlatamento: preenchimento das embalagens adicionando-se a banha até completar toda a lata;
- Exaustão e Fechamento: o calor é parcialmente retirado das latas usando-se circulação de ar forçada e em seguida as latas são recravadas, sendo hermeticamente fechadas.

- Esterilização e Resfriamento: as latas são submetidas a pasteurização, objetivando a eliminação total dos microrganismos patogênicos.

- Rotulagem: secagem e rotulagem das latas (em alguns casos as latas podem ainda receber uma proteção externa, na forma de verniz, para então receber o rótulo.

- Prova de estufa: uma amostra do lote deverá ser analisada para verificar a eficiência da esterilização sendo submetida a uma incubação com a finalidade de antecipar qualquer indício de anormalidade com o lote.

Segundo o artigo 368 do RIISPOA, todos os lotes deverão ter 1% de seus produtos submetidos à incubação em estufa por 10 dias a 37°C antes da sua liberação para venda (BRASIL, 2007).

No momento da compra, é importante observar se a lata está íntegra, sem sinais de amassamento, ferrugem ou rupturas, indícios de que o produto poderia estar contaminado, ou de que o verniz da lata foi danificado colocando o alimento em contato direto com o metal (ROÇA 1991).

CARNE DE PORCO NA LATA

A tradição de se conservar carnes em gordura é muito antiga, tendo sido trazida para o Brasil pelos portugueses na época da colonização. O famoso *confit* francês, preparado tradicionalmente com o pato e a sua gordura é uma preparação similar à tradicional carne de porco na lata do Brasil (CHAVES,2011).

Na Rússia, consome-se a *Tuschenka*, carne de porco cozida, enlatada com seus próprios sucos. A figura abaixo mostra um produto comercializado na Europa:

Figura 2 - Tuschenka



Fonte: Site Gourmet Food Ideas (www.gourmetfoodideas.com)

Nos Estados Unidos, a carne de porco enlatada é feita de uma forma distinta, os pedaços de carne crua são colocados nas latas, que serão fechadas e em seguida submetidas ao cozimento. Assim a carne é cozida em seu próprio líquido e chega a durar 10 anos com a embalagem fechada e sem refrigeração. A figura 3 mostra a carne Yoders, produzida em Ohio, Estados Unidos.

Figura 3 - Carne de Porco em Lata Yoders



Fonte: Site Ready Made Resources (www.readymaderesources.com)

Além destes, em busca na internet, foram encontrados ainda, cérebro de porco com molho ao leite, pedaços de carne ao molho, patê de fígado e enformados. A figura abaixo mostra alguns destes produtos.

Figura 4 - Produtos Enlatados de Carne Suína



Fonte: Google Images

A adoção dessa prática que propiciou a preparação do prato da culinária brasileira chamado de “Porco na Lata” partiu da necessidade de se conservar excedentes de carnes de animais abatidos em uma época sem energia elétrica. Graças à propriedade conservadora patrocinada pelo isolamento da carne mergulhada em gordura, ela podia ser consumida em até 12 meses depois da sua preparação (CHAVES, 2011).

Hoje em dia, longe da necessidade de se conservar, este prato é consumido como iguaria da tradicional culinária brasileira caipira, da comida feita em fazendas, valorizada pelo seu sabor inigualável (CARVALHO, 2013).

No Brasil, a carne de porco em lata é consumida não mais por necessidade de conservação sem

refrigeração, mas como iguaria. Em pesquisa na internet encontramos os seguintes produtos brasileiros: Carne de Porco na Lata Xavante e Carne na Banha Sabor do Engenho, ilustradas na figura 5.

Figura 5 : Pernil Suíno Xavante e Porco na Banha Sabor do Engenho



Fonte: Google Images

Ainda, são comercializados no Brasil salsicha em lata e feijoada em lata (Figura 6). Encontram-se preparações enlatadas de carne suína com feijão em outros países, como feijões e carne de porco e o *Cassoulet* francês que leva salsicha e feijões na sua composição (Figura 7).

Figura 6 - Produtos Brasileiros Enlatados com Carne Suína



Fonte: Google Images

Figura 7 - Enlatados de Carne Suína com Feijões



Fonte: Google Images

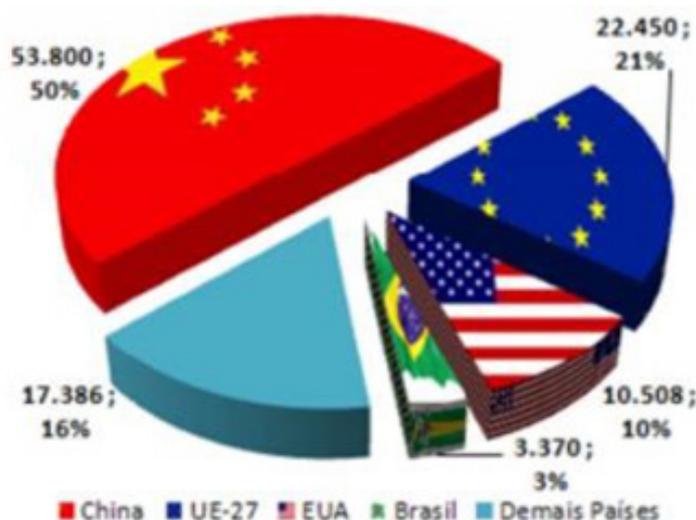
Para a sua preparação, a carne deve ser limpa, cortada e temperada, para então ser frita lentamente em fogo baixo, em sua própria gordura. O propósito desta fritura é eliminar a maior quantidade possível de água da carne, mantendo-se uma temperatura por volta de 65°C, até ficar macia e soltar-se dos ossos. Desta forma, a carne estará bem cozida e estará sujeita a menores riscos de desenvolver doenças no comensal (ATALA,2014).

O tempero da carne pode ser realizado no dia anterior, para que os temperos penetrem melhor na carne, o que resultará em um produto final ainda mais saboroso. Costuma-se usar sal, açúcar, pimenta do reino, alho, vinagre ou vinho branco e ervas para marinar a carne, sob a forma de salmoura ou vinha d’alho (VOLPATO, 2010).

O Brasil se destaca como um importante produtor de alimentos para o mundo, com um grande potencial de produção e de exportação de produtos de origem animal, incluindo a carne suína. A China é o maior produtor de carne suína do mundo, seguida da União Europeia, Estados Unidos e Brasil (ABIPECS, 2014).

A figura abaixo mostra a divisão da produção de suínos no mundo e foi apresentada no Relatório de Análise da Conjuntura Econômica da Suinocultura, realizado pela Secretaria do Estado da Agricultura e do Abastecimento SEAB, Departamento de Economia Rural DERAL do Estado do Paraná (SEAB, 2014).

Figura 8 – Divisão da Produção Mundial de Carne Suína



Fonte: Edmar Wardensk Gervásio (SEAB,2014)

A FESTA NACIONAL DO PORCO NA LATA

A cidade de Mandaguaçu está localizada na região metropolitana de Londrina no norte do Estado do Paraná ocupando uma área de 294 km² na Mata Atlântica. Com 19.781 habitantes, a cidade foi criada em 1951, a partir da Lei Estadual nº 790, de 14 de novembro de 1951, quando o vilarejo habitado por várias famílias foi elevado à condição de município (IBGE, 2013).

O povoamento da região teve início com a aquisição de terras pela Companhia de Melhoramentos Norte do Paraná em 1944 e com a chegada dos pioneiros Tito Rodrigues, Durvalino de Matos Medrado, João Angelim,

José Braz e Santo Lonardon. As primeiras atividades econômicas foram as lavouras de café e o comércio local. Segundo dados do IBGE (2013), o produto interno bruto da cidade chega aos R\$: 251.000, sendo que a maior parte deste valor se deve ao setor de serviços (IBGE, 2013).

A Festa do Porco na Lata é organizada em parceria pela Prefeitura Municipal de Mandaguaçu em parceria com Conselho Municipal de Turismo e pelas famílias fundadoras da cidade. Está na sua quarta edição, e celebra o prato típico da cidade juntamente com a Festa Comunitária de Mandaguaçu (FECOM) realizada anualmente no mês de dezembro. O valor cobrado por pessoa na última edição da festa (2012) foi de R\$ 22,00 e as crianças até 07 anos não pagam (CARVALHO,2013).

A tradição do consumo do prato iniciou na época da colonização da região, quando não havia acesso à energia elétrica, e os pioneiros transportavam a carne de porco armazenada em latas conservada na própria gordura durante as campanhas de desbravamento das matas e de colonização do interior da região (CHAVES,2011).

Naquela época, a região já era conhecida pela criação de suínos e costumava-se criar porcos em casa, para consumo próprio se tratando de uma fonte proteica acessível e de fácil criação, podendo-se alimentar os animais com sobras de comida e restos de vegetais.

Quando estes animais eram abatidos, o excedente da carne era armazenado em latas de banha durante muitos meses. Devido à fácil conservação e transporte, a carne em lata era fonte de proteína para as expedições colonizadoras do interior do país.

Graças à iniciativa de alguns descendentes dos pioneiros da cidade, a cidade de Mandaguaçu organiza todos os anos desde 2010, a Festa Nacional do Porco na Lata, buscando manter viva a tradição culinária local da região que é tradicionalmente um grande produtor de carne suína.

A origem da festa remonta o ciclo do café, quando realizavam-se comemorações no final da colheita, e um dos pratos típicos servidos era a carne de porco na lata.

A festa tem seus preparativos iniciados cerca de um mês antes, para que o porco fique curtido na lata. O preparo da carne é realizado por voluntários da cidade e descendentes dos pioneiros em galpões cedidos pela Prefeitura.

A carne utilizada é cortada temperada e frita em tachos com banha, em seguida é colocada em latas. A banha é derretida em tachos e vertida para preencher completamente as latas já com a carne dentro. No preparo aproveitam-se todos os cortes de carne, incluindo a barriga, na forma de torresmo. Excluem-se apenas as vísceras, pés e orelhas (CARVALHO,2013).

No dia da festa, a carne volta para o tacho para ser aquecida antes de ser consumida. A festa é realizada na Praça Doutor Dimas, onde é montada uma estrutura muito singela, constituída por diversos tachos em pequenos fornos montados com tijolos (ver Anexo). A falta de estrutura não limita o evento, na última edição da festa foram preparados cerca de 3.000 kg de carne suína (CARVALHO,2013).

Figura 9- Logotipo da Festa do Porco na Lata



Fonte: blog de Mandaguçu

Figura 10- Lata de Porco na Lata



Fonte: blog de Mandaguçu

A Festa Nacional do Porco na Lata é realizada juntamente com outras comemorações e eventos da cidade, como o “Encontro de Reliqueiros” com exposição de veículos antigos, Bingo realizado pela Prefeitura, Feira de Artesanatos, Cerimônia de entrega de casas populares pela Prefeitura, além de apresentações musicais oferecidas à população.

A cada ano, a Festa é realizada em conjunto com atrações diferentes, buscando atrair todos os anos os moradores da cidade e da região. Em três anos de realização, a Festa Nacional do Porco na Lata se tornou o maior evento realizado na cidade de Mandaguçu, atraindo turistas das cidades próximas.

CONCLUSÃO

A carne de suínos além de ser um excelente alimento culturalmente utilizada em vários pratos da culinária brasileira é a carne mais consumida no Brasil. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE,2022) os brasileiros consumiram 18kg per capita e o crescimento tem sido gradual nos últimos anos.

Hoje a carne de porco tem o melhor custo benefício comparado com aves e bovinos e a introdução dessa proteína nos lares brasileiros tem bastante espaço para crescer. Nos últimos anos, a indústria vem mudando sua relação com o mercado brasileiro e a carne suína esta deixando de ser apenas matéria prima para exportação, passando a agregar valor no consumo brasileiro.

Por estas razões que vão do aumento do consumo e por ser culturalmente ingrediente de muitos pratos tradicionais brasileiros, justifica-se esse trabalho e a análise da Festa Nacional do Porco na Lata.

A Festa Nacional do Porco na Lata celebra um prato típico regional, cuja origem remonta à época da formação dos municípios no interior do Paraná. A valorização da cultura, sob a forma de uma festividade de grande porte, contribui para a manutenção e valorização das tradições populares, deixando às gerações futuras, um legado do passado.

A receita do Porco na Lata é passada de geração a geração e assim, mantém-se viva a tradição popular. O que outrora era preparado e consumido apenas por necessidade, hoje ocupa uma posição de destaque sendo servida como iguaria.

Ações de valorização da cultura regional mantém vivas as tradições populares e devem ser repetidas também para outros pratos típicos para que receitas antigas não se percam.

A gastronomia é uma importante forma de representar a cultura de um povo. Através dela, é possível identificar e valorizar ingredientes regionais, e métodos de cocção que variam de acordo com as necessidades e recursos disponíveis. O estudo da gastronomia local é fonte de informação sobre a história de um povo, evidenciando os hábitos e costumes de diferentes épocas.

Artigo recebido em 19 de junho de 2023.

Aprovado para publicação em 3 de agosto de 2023.

REFERÊNCIAS

ABCS - Associação Brasileira de Criadores de Suínos. **História dos Suínos**. Disponível em: <http://www.abcs.org.br/producao/genetica/175-historia-dos-suinos>.

ABIPECS - Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Restrições Internacionais à Carne Suína**, 2009. Disponível em : <http://www.abipecs.org.br/news/65/127/Restricoes-internacionais-a-carne-suina.html>

ABIPECS - Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Relatório Mercado Externo** 2014. Disponível em: www.abipecs.org.br/uploads/relatorios/mercadoexterno/destinos/dados-anuais/JANEIRO_14_PRINCIPAIS_DESTINOS.pdf.

AINA Association Internationale Nicolas Appert. Nicolas Appert, **P'Inventeur de la Conserve**. 2004. Disponível em : <http://www.savoirs.essonne.fr/thematiques/le-patrimoine/histoire-dessciences/nicolas-appert-linventeur-de-la-conserve/>.

ATALA, A.; **Sotaque Caipira**. Revista Prazeres da Mesa versão online. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/1923/sotaque-caipira>.

BLOG DE MANDAGUAÇU **1ª Festa Nacional do “Porco na Lata”**. Disponível em: <http://blogdemandaguacu.blogspot.com.br/2010/10/1festa-nacional-do-porco-na-lata.html>.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Secretaria da Vigilância Sanitária. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. Decreto nº 30.691/1952**. Brasília: 2007. Disponível em: www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf.

CARNE SUINA BRASILEIRA **Qualidade; Padroes de Cor; Nutrição; História**. 2014. Disponível em: <http://www.carnesuinabrasileira.org.br/qualidade1.html>.

CARVALHO, L.C.; **Porco na Lata para Festejar 61 anos**. Jornal O Diarior.com edição online de 27/11/2013. Disponível em: <http://digital.odiario.com/parana/noticia/787795/porco-na-lata-para-festejar-61-anos/>.

CHAVES, G.; **Carne na Lata**. Xavante Alimentos. 2011. Disponível em: <http://www.carnenalata.com.br/gastronomia-carne-na-lata-xavanteiguaria-sabor-cozinha-tradicao-carne-de-porco-na-banha-carne-de-lata-carne-da-lata-confit-conserva-carne-na-banha-carne-na-gordura/temporconalataelongedageladeira>.

CIRAD Agricultural Research for Development; Cysticercosis, a zoonosis in rural and urban areas. France, 2007. Disponível em: http://pigtrop.cirad.fr/subjects/quality_and_food_safety/cysticercosis_a_zoonosis_in_rural_and_urban_areas.

CODEAGRO – Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios. **Manual de Receitas com Carne Suína** – Ação de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, São Paulo: 2005.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS PIGS FOR PROSPERITY – FAO. **Diversification Booklet 15**. Rural Infrastructure and Agro-Industries Division: Rome, 2014.

GAVA, A.J.; **Princípios da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

HONIKEL, K.O.; **Quality of Fresh Pork – Review**. Federal Centre for Meat Research Germany *In: DEMEYER, E.I.; PUOLANNE, E.; ELLIS, S.; RUUSUNEN, M.; Pork Quality Genetic and Metabolic Factors*. C.A.B International: United Kingdom, 1993. p.203-216.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA IBGE - **Indicadores IBGE Estatística da Produção Pecuária Dezembro de 2013**. 2013a. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuariaabate-leite-couro-ovos_201303_publ_completa.pdf.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA IBGE – **Paraná Mandaguacu Infográficos: dados gerais do município**. 2013b. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/painelpainel.phplang=&codmun=411410&search=paranamandaguacu|infograficos:-dados-gerais-do-municipio>.

KOBLITZ, M.G. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Guanabara Koogan- Grupo Gen, 2008.

LEGARRETA, I.S.; **Meat Canning Technology** in HUI, Y.H.; NIP, W.; ROGERS, R.W.; YOUNG, O.A.; *Meat Science and Applications* New York: Marcel Dekker, Inc. 2001, p.521.

LIMA, U.A.; **Matérias Primas dos Alimentos Parte II – Origem Animal**. São Paulo: Blucher, 2010.

MAAS-VAN BERKEL, B.; BOOGAARD, B.; HEIJNEN, C. AGRODOK 12 - Conservação de Peixe e Carne; Fundação AGROMISA, Wageningen, 2005.

MONTEBELLO, N. P.; ARAUJO, W.M. C.; **Carne e Cia**. Série Alimentos e Bebidas. Brasília: Senac, 2006.

MUCCILOLO, P.; **Carnes, Conservas e Semi-Conservas - Tecnologia e Inspeção Sanitária.** São Paulo: Ícone, 1985.

OLIVO, R.; OLIVO, N.; **O Mundo das Carnes – Ciência, Tecnologia e Mercado.** 2ed. Criciúma: Ed. Do Autor, 2005.

ORDOÑEZ, J.A.; **Tecnologia de Alimentos vol.02 Alimentos de Origem Animal.** Porto Alegre: Artmed, 2005.

ROÇA, O. ; **Tratamento Térmico. Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal** Material de Aula da Fazenda Experimental Lageado F.C.A. – UNESP. Disponível em : <http://pucrs.campus2.br/~thompson/Roca110.pdf>.

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO SEAB DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL DERAL. **Suinocultura, Análise da Conjuntura** Responsável: Edmar Wardensk Gervásio. 2014 Disponível em: http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/suinocultura_2013_14.pdf.

TARRANT, P.V. **An overview of production slaughter and processing factors that affect pork quality general review.** IN: POULANNE, E; DEMEYER, D.I. **Porky quality; genetic and metabolic factors,** 1993. C.A.B. Internacional.

TORNBERG, E.; ANDERSSON, A.; GORANSSON, A.; SETH, G.; **Water and Fat Distribution in Pork in Relation to Sensory Properties.** Swedish Meat Research Institute Sweden *In: DEMEYER, E.I; PUOLANNE, E.; ELLIS, S.; RUUSUNEN, M.;* **Pork Quality Genetic and Metabolic Factors.** C.A.B International: United Kingdom, 1993. p.239-258.

VOLPATO, L.C.; **Receita do Porco na Lata.** Blog de Mandaguacu 2010. Disponível em: <http://blogdemandaguacu.blogspot.com.br/2010/11/receita-do-porco-na-lata.html>