

# Sumário

<b>1. Manejo de animais de corte</b>	<b>9</b>
Bovinos	9
Suínos	12
Aves	15
Pescados	18
<b>2. Abate</b>	<b>22</b>
Bovinos	22
Suínos	36
Aves	39
Carne mecanicamente separada (CMS)	48
Pescados	51
Glazeamento	55
<b>3. Estrutura e bioquímica do músculo</b>	<b>57</b>
Tecido conjuntivo	58
Tecido adiposo	59
Tecido muscular	59
<b>4. Transformações <i>post mortem</i> e qualidade atrativa da carne</b>	<b>74</b>
Transformação do músculo em carne	74
Processo de maturação	77
Qualidade atrativa da carne	83
<b>5. Composição química da carne</b>	<b>89</b>
Lipídeos	90
Proteínas	91
Sais minerais	94
Vitaminas	94
Carboidratos	95
<b>6. Microbiologia dos produtos cárneos</b>	<b>96</b>
Microrganismos na carne	96

<b>7. Aditivos e ingredientes</b>	<b>103</b>
Aditivos que afetam as propriedades funcionais	103
Aditivos que afetam o processo de cura	107
Aditivos que afetam a vida de prateleira	108
Aditivos que afetam o sabor	109
Aditivos que afetam a cor	109
<b>8. Métodos de conservação da carne</b>	<b>110</b>
Métodos de conservação pelo frio	110
Método de conservação pelo calor	113
Método de conservação pelo controle da umidade	115
Método de conservação por agentes químicos (cura)	121
Outros métodos de conservação	123
Classificação dos produtos cárneos	126
<b>9. Tecnologia de fabricação de produtos frescos</b>	<b>127</b>
Fabricação de linguiças	127
Fabricação de marinados	134
Fabricação de hambúrgueres	137
<b>10. Fabricação de produtos secos, curados e/ou maturados</b>	<b>141</b>
Fabricação de charque	141
Fabricação de <i>jerked beef</i>	145
Fabricação de salame	147
<b>11. Fabricação de produtos cozidos (embutidos ou não)</b>	<b>157</b>
Fabricação de bacon	157
Fabricação de produtos empanados	160
Fabricação de mortadela e salsicha	165
Fabricação de presunto e apresuntado	175
<b>Referências</b>	<b>189</b>