



Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Tagliatelli de Carne

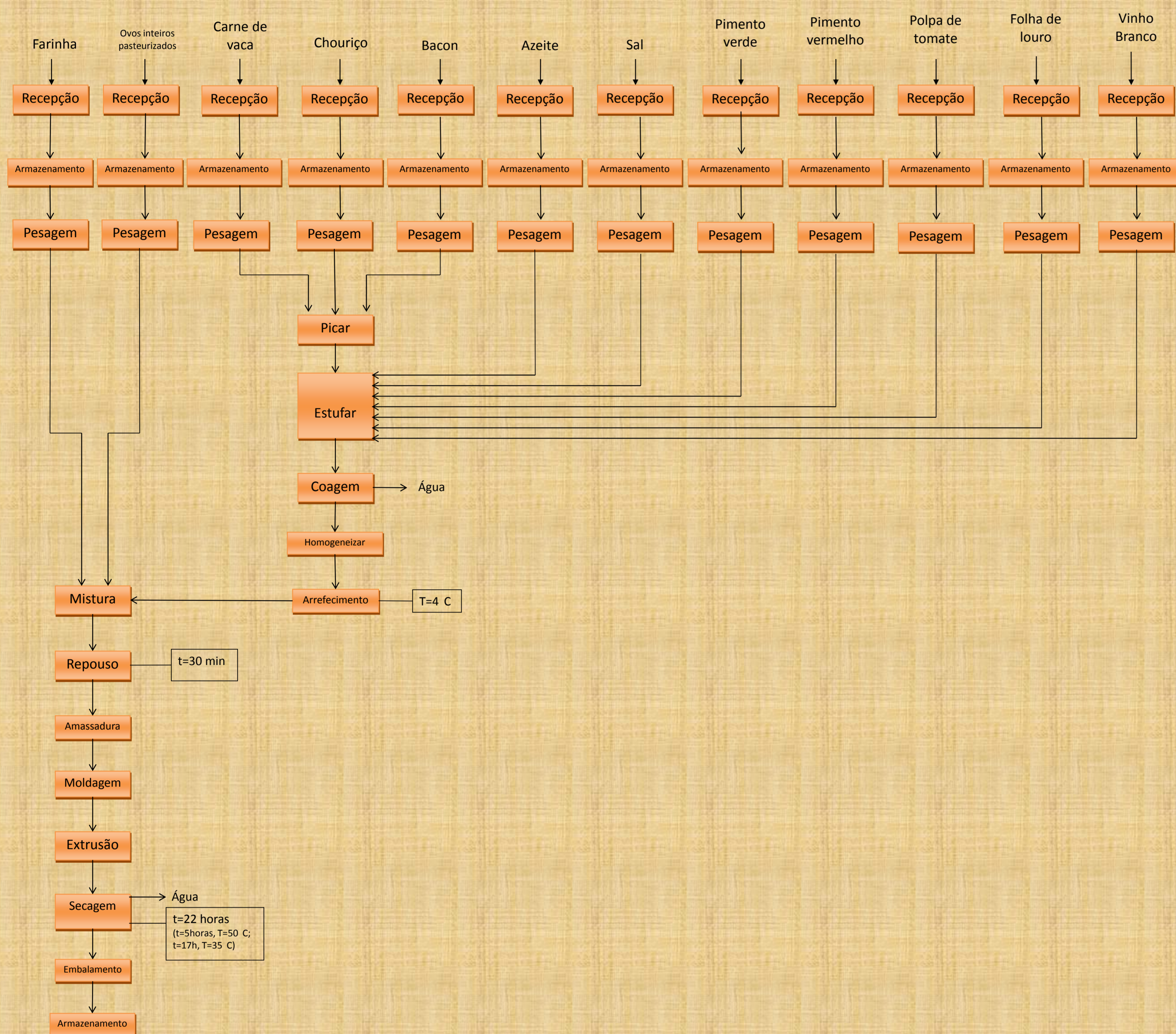
Ana Margarida Rodrigues; Artur Marques; Diogo Freitas

No mercado existe uma grande variedade de massas secas, desde longas passando às cortadas até às massinhas, a par destas apareceram as massas enriquecidas com verduras ou vegetais com diferentes colorações.

A tecnologia e as necessidades dos consumidores resultou na criação de um produto nutritivo, natural, saudável e prático para o consumidor - Tagliatelli de Carne - produzido através da mistura de um preparado de carne e da base das massas secas.

Este é um produto pronto a cozinhar, cujo seu processo térmico é a secagem, conseguindo-se uma percentagem final de humidade de 9,01.

Fluxograma de Produção



Descrição de processo produtivo

Preparado de Carne

- Adicionar o azeite, cebola, folha de louro, pimentos verdes e vermelhos e deixar refogar;
- Adicionar a polpa de tomate e o vinho branco;
- Juntar a carne de vaca, bacon e chouriço, temperar com sal e deixar estufar;
- Deixar arrefecer e proceder à coagem;
- Homogeneizar o Preparado de Carne.

Tagliatelli de Carne

- Misturar a farinha, ovos inteiros pasteurizados, preparado de carne e azeite e amassar com vigor;
- Deixar repousar 30 minutos a 4°C;
- Estender a massa e proceder à extrusão;
- Efectuar a secagem durante 22 horas (5 horas a 50 °C e 17 horas a 35 °C);
- Embalar e armazenar à temperatura ambiente.

Embalagem



Informação nutricional

Valores Energéticos e Nutricionais Médios de Produto

| | Numa dose de 100g | |
|---------------------|---------------------|-------|
| Valores Energético | 1044 | Kj |
| | 249 | Kcal |
| Hidratos de Carbono | 31,9 | g |
| Proteínas | 9,7 | g |
| Lípidos | 8,7 | g |
| | dos quais saturados | 2,2 g |
| Fibras Alimentares | 1,8 | g |