



# Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para  
o Desenvolvimento Sustentável*

## ASPECTOS DA PRODUÇÃO E CONSUMO DE EMBUTIDOS CÁRNEOS FERMENTADOS NA REGIÃO DO VALE DO RIO DO PEIXE

BERNDT, Thaís Cristina<sup>1</sup>; DEGENHARDT, Roberto<sup>2</sup>

1. Discente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC);
2. Docente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

**Introdução:** Reside uma grande preocupação sobre o consumo de embutidos cárneos fermentados relacionando-os a uma alimentação não saudável, levando a condições de agravos à saúde em função de infecções e intoxicações alimentares de origem microbiológica e química. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho consiste em conhecer os aspectos de produção e consumo de tais embutidos cárneos fermentados no meio Oeste de Santa Catarina. **Método:** Para obtenção das informações, os dados estão sendo obtidos junto a órgãos públicos (prefeituras e secretarias da saúde e agricultura) e em estabelecimentos comerciais. Tais dados permitirão estabelecer o panorama de produção e consumo desses produtos na região. Inicialmente, a busca por informações está sendo realizada através de sites das agências de fiscalização sanitária oficial como a CIDASC e MAPA, em buscadores da internet (Google) e por questionamento direto às empresas produtoras e ao comércio varejista por e-mail. **Resultados:** Nos sites da CIDASC e SISBI, foi possível o acesso a razão social, número de registro, responsável técnico e dados de contato das empresas que produzem embutidos no meio Oeste de Santa Catarina. Tais dados foram organizados em tabelas. Após isto, foram selecionados os dois principais mercados varejistas de cada município do meio Oeste de Santa Catarina para que então, por meio de contato com os produtores por intermédio de seus responsáveis técnicos, obtivéssemos algumas informações pertinentes para o andamento do projeto, como, volume diário produzido; uso de procedimento padronizado padrão de produção; emprego de culturas iniciadoras na formulação; destino da produção (raio de comercialização). **Conclusão:** Compostos químicos formados durante o processo de fabricação, sejam pela cascata de redução dos sais de cura ou metabolismo microbiano, estão relacionados à doenças que vão de distúrbios metabólicos e fisiológicos até ao câncer, e, através da elaboração deste trabalho foi possível conhecer e estudar as formas de confecção desses produtos, possibilitando um maior entendimento dos processos realizados ao longo da produção.

**Palavras-chave:** Alimentos Fermentados; Produção Artesanal; Saber-Fazer.



# Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para  
o Desenvolvimento Sustentável*

**Contato:** Thaís C. Berndt, [thaisberndt12@outlook.com](mailto:thaisberndt12@outlook.com).

**Agradecimentos:** O autor Thaís C. Berndt agradece ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica (PIBIC)