



[Bacon defumado](#), [costela defumada](#)... Só de pensar, dá água na boca! Você sabe o que significa um alimento ser defumado? O processo de defumação é comumente utilizado em processos cárneos (carnes suínas, bovinas, pescados e embutidos), mas também vale para queijos, frutas, vegetais e até leites e líquidos. O intuito é a conservação, redução da atividade microbiológica e aumento da vida útil do alimento. Além disso, ao passar por um processo de defumação, os produtos reagem com os compostos da fumaça e formam compostos flavorizantes, que dão o sabor desejado e característico de um alimento defumado. “Com esse processo podemos oferecer um produto com características sensoriais atrativas e exclusivas para o consumidor”, diz a coordenadora de produção da Alegra, Marina Manfroi Maschio Kiefer. Entenda como funciona o processo de defumação com as nossas dicas!

Tipos de defumação

Existem diversos métodos de defumação, como a produção de fumaça por via úmida, por fluidização, fricção e o mais comumente conhecido é denominado como defumação natural. A defumação natural, método que utilizamos aqui na Alegra, é realizada com a queima lenta da serragem umedecida e dura cerca de uma hora. “Ao passar por um processo de defumação, os produtos cárneos reagem com os compostos da fumaça, que acentuam o sabor e o aroma do alimento, dando o gosto desejado e característico de um defumado”, explica Marina. A serragem utilizada segue um padrão para que todos os produtos tenham o mesmo sabor, e as madeiras mais recomendadas para esse processo são as duras e não resinosas, pois estas fornecem sabores mais intensos e ricos.

Além das variações no tipo de madeira utilizada, o tempo da queima, a proporção de ar da câmara de defumação, o período de exposição e a densidade da fumaça também são requisitos necessários para a garantia de uma defumação eficiente. Quando bem realizado, o método é capaz de modificar e transformar o sabor dos alimentos. “Até os paladares mais refinados se encantam e saboreiam de forma diferente os pratos preparados com produtos defumados”, destaca a coordenadora.

Por que defumar?

Resumidamente, o processo de defumação é um complemento de outros processos e a finalidade principal é, além de oferecer um produto com características sensoriais atrativas para o consumidor, evitar a proliferação de microrganismos, através da cobertura feita na superfície do produto com a fumaça da defumação.

Defumados Alegra

A linha de [Defumados Alegra](#) passa por uma receita de defumação natural trazida da Alemanha, especialmente para você: são defumados em estufas de tecnologia alemã, no ponto certo para você se surpreender. Experimente!

FONTES: Produção – Alegra Foods, [Assim que Faz](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegra!

