



XIV SESIONES DE COMUNICACIONES

TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

2015

USO DE MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNEOS.

Meza Niella Néstor; Rébak Gladis; Gomez Diego; Obregón Gladys; Navarro Krilich Macarena, Pino Mariano.

Cátedra de Tecnología de los Alimentos. Sargento Cabral 2139. Facultad de Ciencias Veterinarias. TE: 03794- 4425753 int 145 – UNNE. Sargento Cabral 2139, Corrientes. Mail: ivanmezaniella.imn@gmail.com

Según el Código Alimentario Argentino (CAA), se denomina chacinado en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, preparados sobre la base de carne que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente. La conservación de los alimentos tiene como finalidad preservar o prolongar el período de aptitud o consumo de los mismos. Existen numerosos sistemas para lograr este cometido. Los objetivos generales del presente trabajo fueron: generar información sobre la utilización de métodos de conservación de productos cárnicos con insumos disponibles en el Servicio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE, tendientes a prolongar el período de aptitud de los mismos, mejorando los caracteres sensoriales, proponer metodologías de procesos de subproductos derivados de la carne: chacinados: embutidos y no embutidos, aplicando tecnologías de elaboración y preservación, tendientes a ofrecer calidad higiénico-sanitaria, industrial y de manipulación de productos y subproductos de la carne, con el fin de lograr el máximo beneficio y potenciar dichas producciones en la región, la utilización del ahumado para conservar y mejorar caracteres sensoriales (sabor y olor) de productos cárnicos, la aplicación de sales curantes en la elaboración de embutidos frescos y secos, conocer períodos de aptitud de productos y subproductos cárnicos con utilización de tecnologías de empaque de vacío y atmósfera modificada (MAP). Las tareas se llevaron a cabo en la sala de elaboración del Laboratorio de Tecnología de los Alimentos en la Facultad de Ciencias Veterinarias. Se procesó la carne con el charqueo (prolijado) de los cortes eliminando tendones y fascias, procediendo al trozado a mano y luego al picado con moledora eléctrica con el uso de discos de 14 y 26 mm. Para el picado del tocino se utilizó la tocinera. Una vez picada la carne, se adicionaron aditivos permitidos (sales curantes), procediendo al amasado de los componentes con mezcladora eléctrica. Los continentes utilizados fueron tripas sintéticas (chinesca) y tripas bovinas frescas y saladas, tratada por inmersión en vinagre siendo sometidas a un prolijo lavado. Se procedió a embutir la masa con embutidora manual, procediéndose al atado de los embutidos con hilo choricero, manteniéndolos refrigerados hasta su consumo. Con parte de la producción se procedió al envasado al vacío (extracción de aire/oxígeno) y parte en atmósfera modificada (extracción de oxígeno e inyección de nitrógeno) con un equipo Multivac, utilizando bolsas multilaminadas como envase primario. Para la utilización del ahumador se colocó viruta en un recipiente con un orificio en la base, que cumple la función de chimenea para el quemado de la madera. Una vez encendido el ahumador se procedió a colocar las piezas a ahumar, previa condimentación. Una vez comenzado el proceso se controló la temperatura del ahumador para que no sobrepase los 90 °C, durante 4-5 horas según el producto ahumado. Se concluye que la elección de materia prima apropiada, el uso de sales curantes y la aplicación de métodos de conservación son fundamentales para la obtención de productos cárnicos de buena calidad.

Presentación: Póster