El arte de elaboración de embutidos.

La elaboración de embutidos se considera un arte, ya que consiste en una forma creativa de embutir en tripas naturales o artificiales una mezcla de carnes, grasas, especies, aditivos y sales (NaCl, fosfatos,y otros), con el objetivo de garantizar la satisfacción de los consumidores, en cuanto a sabor, textura, olor, color y presentación. Todo esto aunado al manejo de una estructura de costos que permita mantenerse en el mercado de una manera competitiva.

Un embutido es una mezcla de productos y derivados cárnicos que necesitan ser presentados en forma atractiva para el paladar y conservados por un periodo prolongado.

Es allí donde el estudio de la formulación y el proceso juegan un papel importante para obtener productos con buena palatabilidad, buena mordida cárnica, buena rebanabilidad, sin sinéresis, sin liberación de grasa, con bajas perdidas por cocción y buenos rendimientos.

Para lograr estos resultados, se debe garantizar una eficiente matriz proteína-grasa-agua, donde las proteínas son uno de los principales ingredientes en la formulación que nos permite obtener las características de textura, sabor, apariencia y funcionalidad deseadas, manteniendo el valor nutricional del producto.

Proteínas plasmáticas

El plasma es una proteína de origen animal proveniente de la separación por centrifugación de la sangre bovina. Está compuesta por fracciones proteicas como la albumina, la globulina y el fibrinógeno, que puede ayudar a mantener la estabilidad de la matriz, a sustituir un porcentaje de la carne en la formulación y ayudar a buscar las características deseadas en un embutido. Es una proteína con alta solubilidad y baja viscosidad, permitiendo su máxima expresión funcional, similares a los de la carne, por su alta capacidad gelificante y emulsificante, a un precio competitivo frente a la misma.

Escríbenos a **info@protena.com.ni**
para mas detalles.

www.protena.com.ni

protena Juntos nutrimos el futuro | scanbiotek Bolivia

FSSC 22000 | ISO 9001 LL-C (Certification) | HACCP

protena Juntos nutrimos el futuro

Proteínas Naturales

Plasma Bovino

scanbiotek Bolivia

FSSC 22000 | ISO 9001 LL-C (Certification) | HACCP

Proteínas plasmáticas de protena/scanbiotek

Las proteínas provenientes de la sangre bovina, también llamadas proteínas plasmáticas producidas en PROTENA/SCANBIOTEK, son de origen natural, recolectadas y procesadas bajo estrictas condiciones de higiene y seguridad alimentaria. Así lo confirman nuestras certificaciones HACPP y FSSC 22000. De este proceso se obtiene Plasma líquido con 7% de proteína (Natura) que luego es procesado, obteniendo varias presentaciones, cuyas propiedades funcionales y nutricionales, las convierten en soluciones muy atractivas como ingredientes en productos cárnicos.

Las proteínas plasmáticas producidas por PROTENA/SCANBIOTEK son de alto valor biológico por su perfíl de aminoácidos de alta digestibilidad, en comparación con otras proteínas animales y/o vegetales.

Su funcionalidad, ya expresada, permite reducir las pérdidas por cocción, reducir el uso de fosfatos, combatir la sinéresis, mejorar la rebanabilidad y la mordida. Permitiendo importantes niveles de sustitución de carnes en las formulaciones, lo que se traduce en una reducción de los costos del producto final.

En las diferentes plantas se obtienen proteínas plasmáticas en las siguientes presentaciones:

Protena Nicaragua

- Concentrado congelado con 24% de proteína (PBCC24%)
- Plasma desecado con 74% de proteína (NUTRIPRO 74%)

Scanbiotek Bolivia

- Concentrado congelado con 16% de proteína (PBCC16%)
- Plasma desecado con 80% de proteína (NUTRIPRO 80%)

Según el tipo de producto a elaborar, se puede incorporar plasma concentrado congelado o desecado (deshidratado). En los embutidos cocidos, es donde el plasma alcanza la gelificación óptima por encima de los 72ºC en el centro del embutido por un tiempo mínimo de 10-20 minutos.

APLICACIONES:

Las proteínas plasmáticas se usan como ingrediente funcional en varias clases de productos:

→ Productos crudos molidos como hamburguesas, chorizos, albóndigas y salchichas tipo Frankfurt: aumenta retención de grasa y agua; reemplaza la grasa en productos bajos en calorías, reduce el encogimiento al cocinar.

→ Productos de músculos enteros como los jamones y la carne rostizada (roast beef): incrementa el rendimiento, mejora el ligado entre los pedazos de carnes y mejora la textura.

→ Productos emulsificados, como salchicha, salchichón, mortadela y paté: mejora la estabilidad de la emulsión, la textura, el sabor, la jugosidad, el rendimiento y facilita la eliminación de la funda.

→ Producto molido grueso y fermentado como el salami y el pepperoni: reduce el tiempo de secado, mejora el ligado y el corte.

PRODUCTO	PBCC 16% Scanbiotek	PBCC 24% Protena	PBD NUTRIPRO
Productos Crudos molidos	5% - 10%	5% - 8%	1,5%
Salmuera de inyección	5% - 12%	5% - 10%	1,5%
Jamones	5% - 12%	5% - 10%	1,5%
Productos emulsificados	5% - 15%	5% - 12%	2,0%
Productos molido grueso	5% - 15%	5% - 8%	1,5%

MODO DE USO EN PROCESO:

→ Plasma Congelado Concentrado: se introduce en una rompedora/raspadora de bloques congelados o se porciona con una sierra y se incorpora como otro productos congelados en forma de bloques. En caso de descongelamiento , aunque no es lo más recomedable, se sugiere agregar todo el líquido correspondiente a cada bloque, a la pasta dentro del cutter o mezclador.

→ Plasma Desecado: Se incopora en la mezcla junto con las harinas y/o almidones, hasta su completa integración. En caso de usar un mezclador, se adiciona progresivamente a la mezcla. Cuando se va incorporar en una salmuera, se agrega después de homogeneizar el resto de los componentes con una dosificación lenta.

La utilización de fosfatos, mejoran la solubilidad de las proteínas y ayudan a incrementar la funcionalidad del plasma permitiendo a su vez disminuir la incorporación de sal (NaCl) y las cantidades de fosfatos en la mezcla total.

Para la preparación de salmueras se recomienda hacer la dilución en agua fría (-1 a 2°C), mientras menor es la temperatura mejor es la solubilidad y baja viscosidad. De este modo no se forman grumos y no tapa las agujas de la inyectora.

Por qué incluir Plasma en la formulación de embutidos

→ Mejora el rendimiento de la cocción.

→ Reduce las mermas (Sinéresis)

→ Mejora el ligado de los trozos de carnes.

→ Mejora la textura, corte y mordida.

→ Mejora la jugosidad del producto.

→ En un emulsificador y gelificante por excelencia.

→ Reemplaza la grasa en los productos bajos en grasa.

→ En los productos bajos en grasa, la textura y sensación de la mordida son similares al producto con mayor contenido de grasa.