

# Carnes y aceites 4

## ¿cuales son las formas de aplicar la salmuera?

**Por inmersión:**La carne se coloca dentro de una salmuera por un tiempo determinado, que permita la penetración en su interior.**Por inyección:**La salmuera se aplica dentro de la masa muscular mediante un inyector. Se utiliza para trozos y destazaduras de gran tamaño como los pernils, lomos, etc **Mixta:** Se combina la inyección y la inmersión. Es uno de las más utilizadas.

## ¿Cuál es la composición química de la carne?

La carne magra contiene principalmente:Agua (75%), Proteína (19%), Grasa intramuscular (2.5%), Sales,Vitaminas,Carbohidratos.

## ¿Cuales son los equipos diseñados para efectuar el llenado ó embutido de emulsiones

**cárnicas en tres tipos de grosores?**Existen varios modelos:manuales, accionados por engranajes ; accionados por aire comprimido (a pistón)accionados por agua o hidráulicos (a pistón); semi automáticos: contienen un tanque donde se coloca la pasta o trozos de carne, se embute la carne succionada por el vacío existente (para el sistema cook-in); automáticos continuos: por ejemplo, embutidoras y formadoras de salchichas.

## ¿ Que es el mezclado?

El mezclado permite incorporar aditivos y condimentos, al igual que los diversos componentes de la pasta, buscando obtener mezclas uniformes. Las mezcladoras constan de paletas móviles y fijas, las cuales mediante un movimiento especial distribuyen la pasta permitiendo su uniformidad. En la actualidad se ofrecen molinos con mezcladoras incorporadas, algunos diseños permiten realizar el amasado al vacío.

## ¿Cuantas clases de ahumado hay en la industria carnica?

De acuerdo al tipo y tamaño de producto y a sus características se aplican las siguientes clases de ahumado:

**Ahumado en frío:**En los métodos convencionales es demorado y costoso, se realiza a temperatura entre 12 y 30°C, dependiendo del producto a elaborar; el tiempo va desde dos horas hasta varios días. Se utiliza para embutidos crudos frescos madurados y cocidos. En los métodos modernos la temperatura es de 32 a 38°C por un tiempo de 15 18 horas, con consistencia del humo, humedad relativa y temperatura controladas.**Ahumado en caliente:**A temperaturas de 45-90°C, para secar y ahumar productos como los cábanos. El calor se produce por vapor de agua, energía eléctrica (resistencia) y gas, entre otros. En la actualidad hay métodos modernos en los que se controla la consistencia del humo, la humedad relativa y la temperatura. Se realiza a una temperatura de 60°C por 2-4 horas (alta temperatura en corto tiempo). Se utiliza para embutidos frescos de corta conservación como el chorizo y la longaniza. Los productos de muy corta duración se ahuman a temperaturas de 60- 100°C. Tecnología de Carnes Y Pescados 119.**Ahumado Artificial (Humo químico):**Se realiza por medio de humo líquido, se obtienen por combustión controlada para la obtención de humo natural, es condensado y se eliminan sustancias combenzopirenos que son cancerígenas, que afecten el proceso o el consumo del producto final. El humo líquido se puede aplicar: