

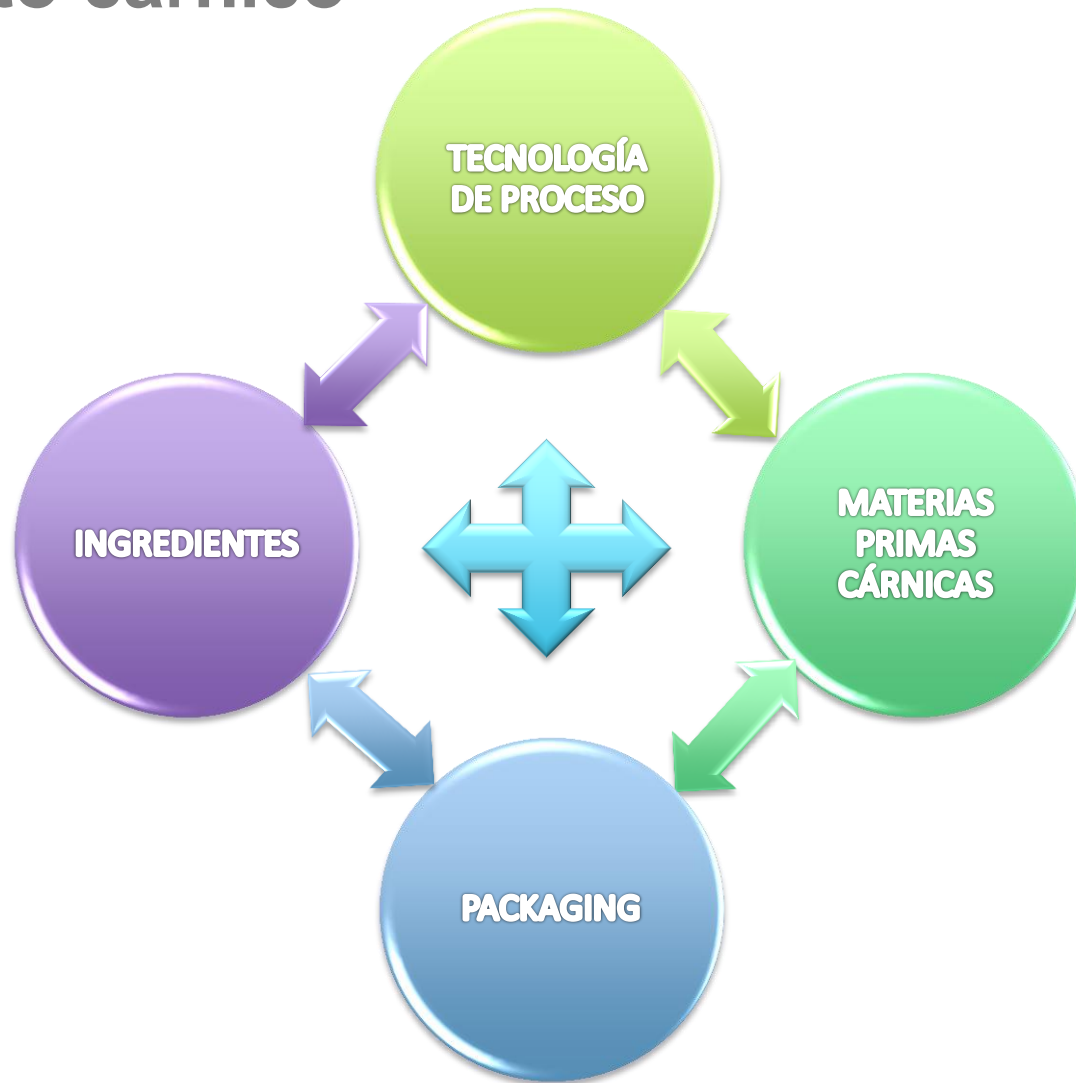


Nuevas tendencias en el procesamiento de productos cárnicos

Ing. Ricardo Costamagna
Paladini S.A.

SIMPOSIO BIOECONOMIA 2015

Producto cárnico



Clasificación de los productos cárnicos



Materia prima

CARNE

- Tejido muscular
- Tejido graso
- Composición

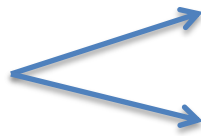
AGUA	70%	55%
PROTEINA	20%	15%
GRASA	10%	30%

Relación
Humedad/
Proteína
Aprox. 3,5

•Proteínas

- 1.MIOFIBRILARES (Máximo)
- 2.COLAGENAS (Mínimo)
- 3.MIOGLOBINA –Especie, Edad, F(pH).

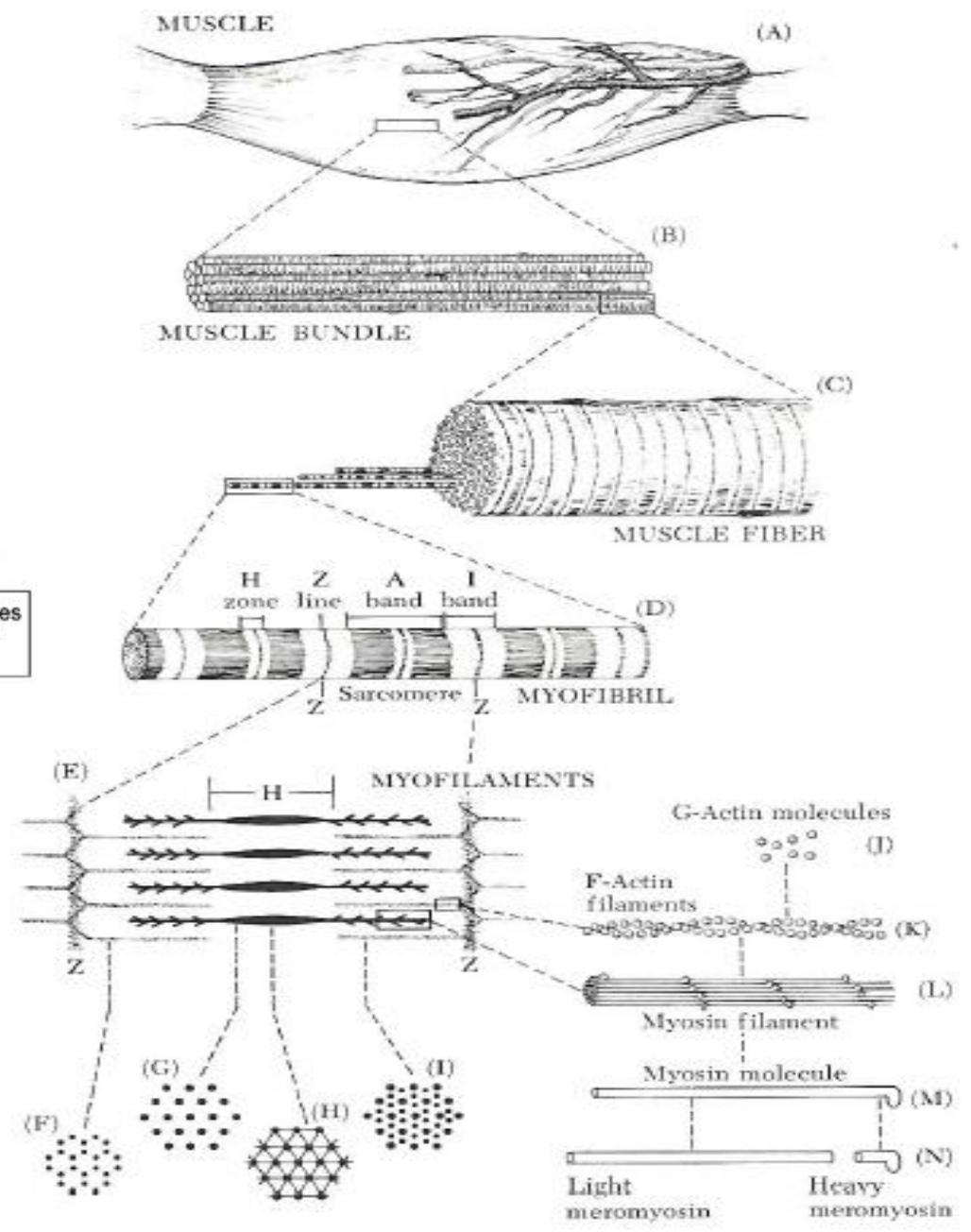
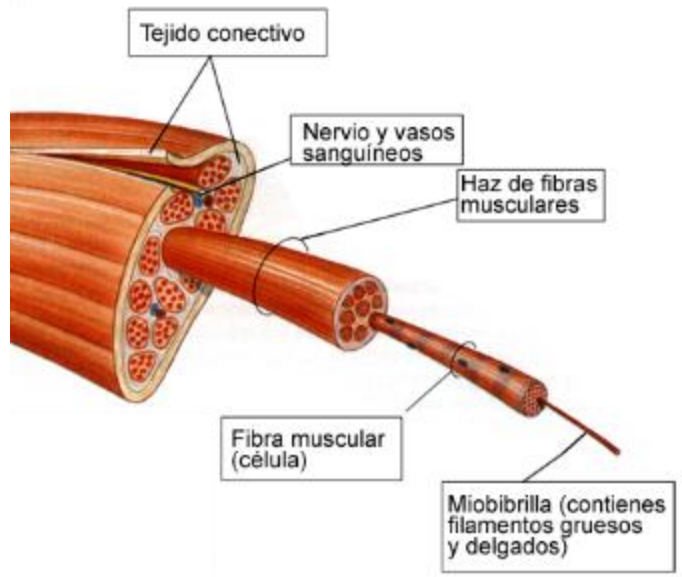
1. Funcionales
2. Textura
3. Color



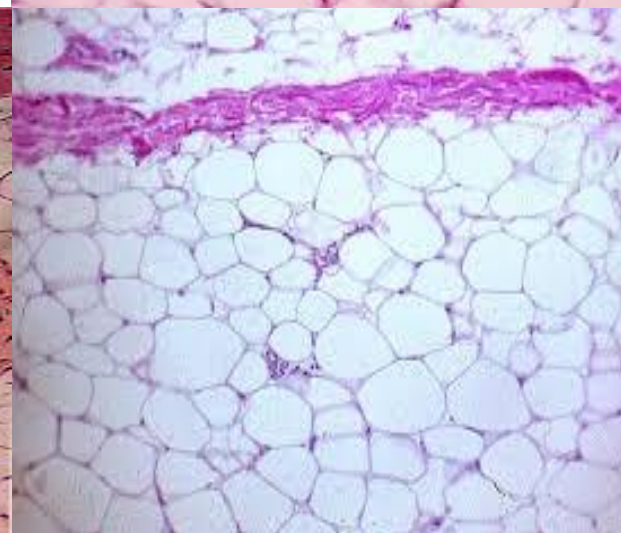
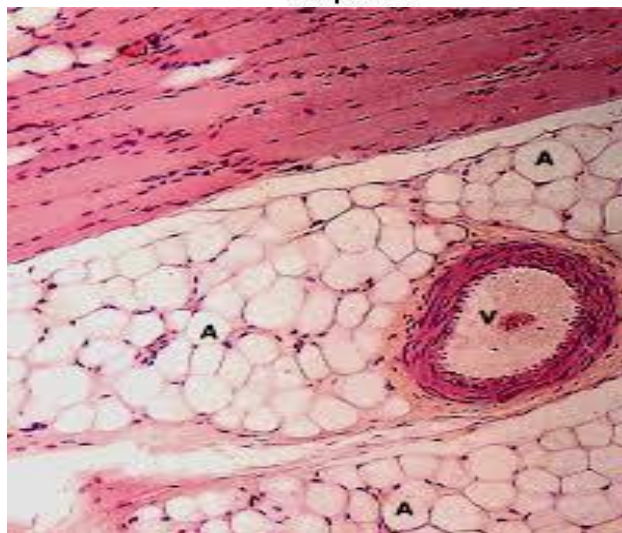
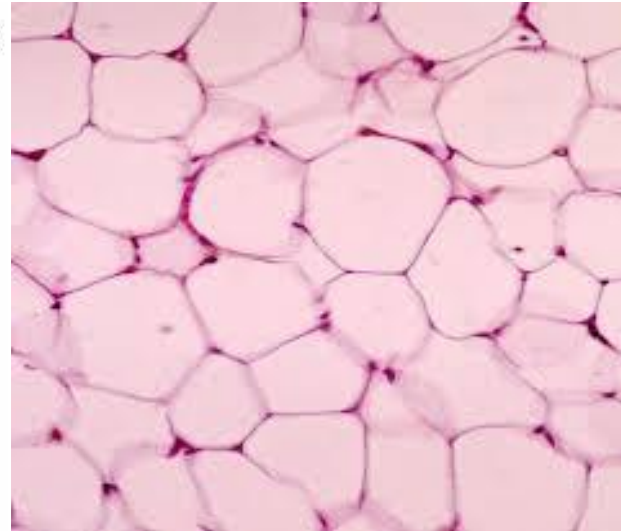
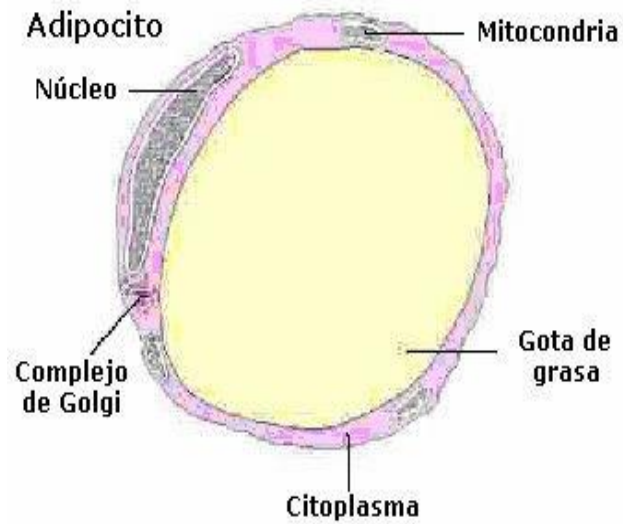
WBC- Capacidad de retención de agua

BI – Índice de emulsión de grasa

Tejido muscular



Tejido graso



Ingredientes/Aditivos/Auxiliares

Ingredientes

Sal, azúcares, proteínas, almidones, fibras.

Aditivos

Polifosfatos, hidrocoloides, agentes de curado, color/sabor.

Auxiliares

Cultivos iniciadores (starters)

LEGISLACION

Nuevas Tecnologías



TENDENCIAS

❖ Optimizar la extracción de proteína.

Cortado/Picado/Refinado

❖ Optimizar retención de agua y la emulsión de grasa.

Mezclado/Inyectado/Masajeado/Emulsionado

❖ Mejorar rendimientos o disminuir mermas.

Sistema Cook in/Cocción/Secado

❖ Disminuir tiempos de proceso

Acelerar las reacciones asociadas

❖ Estandarización/control de procesos.

Velocidad/Temperatura/Humedad/Tiempo/pH

❖ Mejorar la conservación de los Productos

Envasado al Vacío/MAP/Pasteurizado/HPP

Ejemplos



“El consumidor acepta la innovación tecnológica siempre y cuando se garantice la obtención de alimentos mas seguros y nutritivos, manteniendo la calidad sensorial del producto final”.



- Muchas gracias -