



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

Sesión 2. Nuggets de pollo

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué opinas?



¿Qué son los nuggets de pollo?

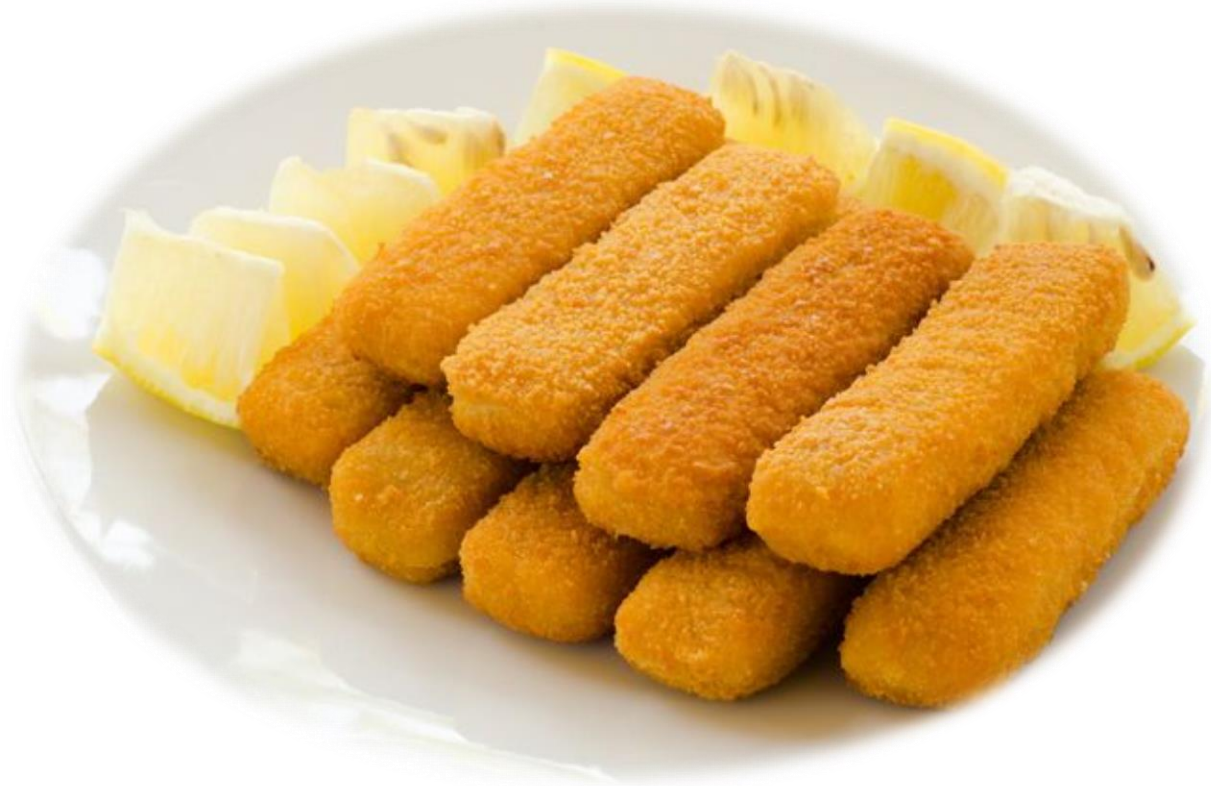
Surgieron como sistema de aprovechamiento de la pechuga de pollo.

Son productos de buena aceptación, agrado y de bajo costo. Además, de lo deliciosos, son productos naturales y sanos.

El proceso productivo permite obtener un producto listo para consumo (tan sólo requiere freírlos), que requiere para su conservación almacenarlos congelados.



¿Qué son los nuggets de pollo?



Presentan altos contenidos en proteína de excelente calidad y, a pesar de ser procesados con pechuga, una de las carnes de menor cantidad de grasa, son apanados y formulados con almendras, insumos que incrementan su valor energético.

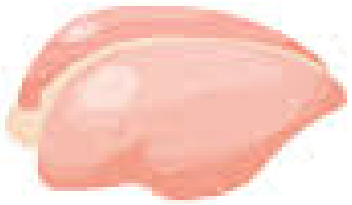
Los Nuggets son muy aceptados por el público en general, y sobre todo por los más pequeños dada, su textura blanda y su delicado sabor. Al ser una carne de sabor suave, combina muy bien con todo tipo de alimentos.

¿Qué debo alistar para preparar Nuggets de pollo?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima e insumos
• 800g Carne de pollo • 70g Proteína aislada de soya + (130 a 250) mL Agua • Cubos de hielo

Aditivos:
• **Apanado** • 150g Tostada rallada o miga de pan • 4 unidades Huevo • 250g Harina de trigo









¿Qué debo alistar para preparar Nuggets de pollo?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos

- 20g Sal
- 3g Nitral
- 4g Fosfato
- 80g Queso rallado doble crema **(opcional)**
- 0,5g Pimienta en polvo **(opcional)**
- 2g Ajo natural picado o en polvo
- 0,5g Comino **(opcional)**
- 3g Cebolla larga
- 0,5g Nuez moscada
- 5g a 8g Cubo de caldo de gallina
- 5g Cebolla cabezona finamente picada
- 0,5g Acido ascórbico

Envases y utensilios

- Balanza digital
- Molino de carnes
- Cuchillo
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel cristal
- Congelador



¿Cuál es el proceso productivo de los Nuggets de pollo?

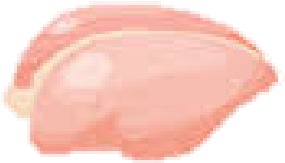


1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos

Adecuación de materia prima e insumos



Carne de pollo (pechuga)



Proteína aislada de soya



Agua



Cebolla cabezona



Cebolla larga



Queso doble crema





Carne de pollo troceada sin grasa



Proteína aislada de soya hidratada



Queso doble crema rallado



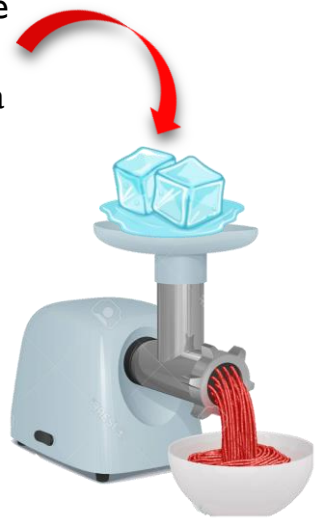
Cebollas troceadas finamente

3. Retirar la grasa de la carne pollo y trocearla. Preparar la proteína aislada de soya. Finalizando con el troceado de las cebollas y rallado del queso.

¿Cuál es el proceso productivo de los Nuggets de pollo?



Carne de pollo troceada



4. Moler los trozos de carne con el disco pequeño (5 mm) dos veces hasta obtener una pasta fina. Para evitar que la carne se caliente se adiciona hielo triturado en el molido de las carnes

Preparación de emulsión:

1. 

Carne molida

2. 

Proteína aislada de soya hidratada

3. Disueltos en un poco de agua



Sal Nitral Fosfato

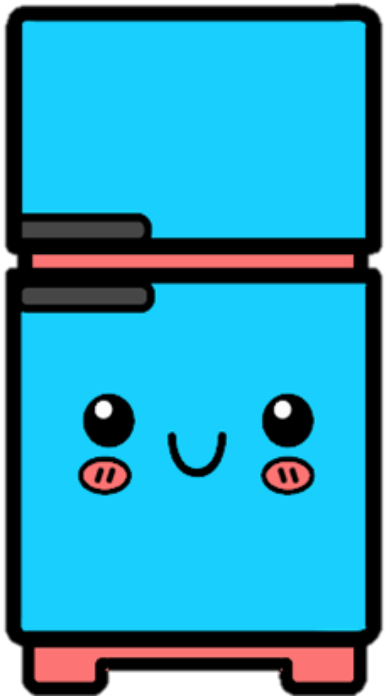
4.



Condimentos solidos

5. En esta operación se debe obtener una pasta suave y homogénea. Los ingredientes se deben adicionar en un orden secuencial en un recipiente. Esta operación de mezclado se hace de forma manual por un tiempo aproximado de 10-15' hasta obtener una pasta suave y homogénea.

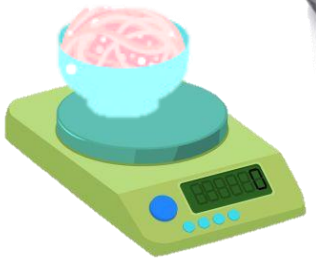
¿Cuál es el proceso productivo de los Nuggets de pollo?



Reposo

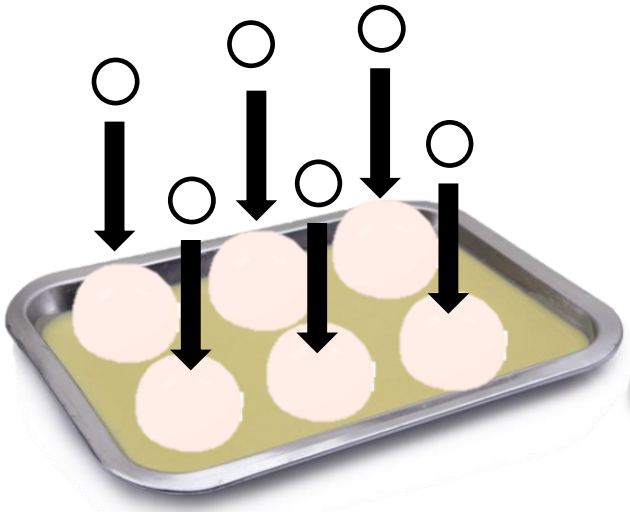
24 a 48 horas



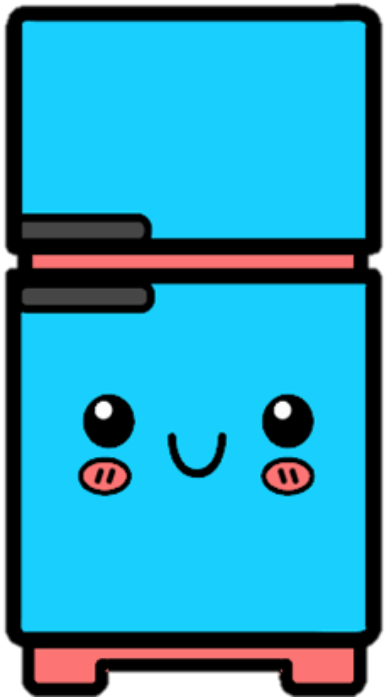


20 a 25g

Porcionado



Reposo





6. Posteriormente se deja en reposo por un periodo de 24 hasta 48 horas para que se asiente el sabor.

7. Se saca la emulsión del refrigerador y se porciona en bolitas de 20 a 25g y se deja sobre un bandeja de forma organizada. Agregándoseles una bolita de queso a cada una de ellas de máximo 5g.

8. Luego se deja en reposo por un periodo de mínimo 1 hora, para que tome mejor consistencia en el refrigerador.

¿Cuál es el proceso productivo de los Nuggets de pollo?

Moldeado y apanado





Harina de trigo



Huevos batidos



Tostada rallada o miga de pan

OPCIONAL



Huevos batidos



Tostada rallada o miga de pan

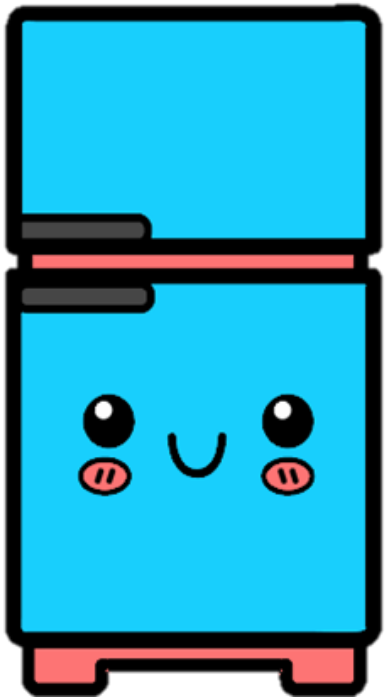




NOTA: Harina pan 1 cucharada por cada 250 g de tostada para una textura aun mas crujiente

9. Se toma cada una de las bolitas con queso y se le da la forma deseada con un molde o con la mano. Pasándola primero por la harina de trigo, luego por el huevo y tostada rallada. Si se desea se puede pasar 2 veces por huevo y tostada para tener una textura mas crujiente.

¿Cuál es el proceso productivo de los Nuggets de pollo?









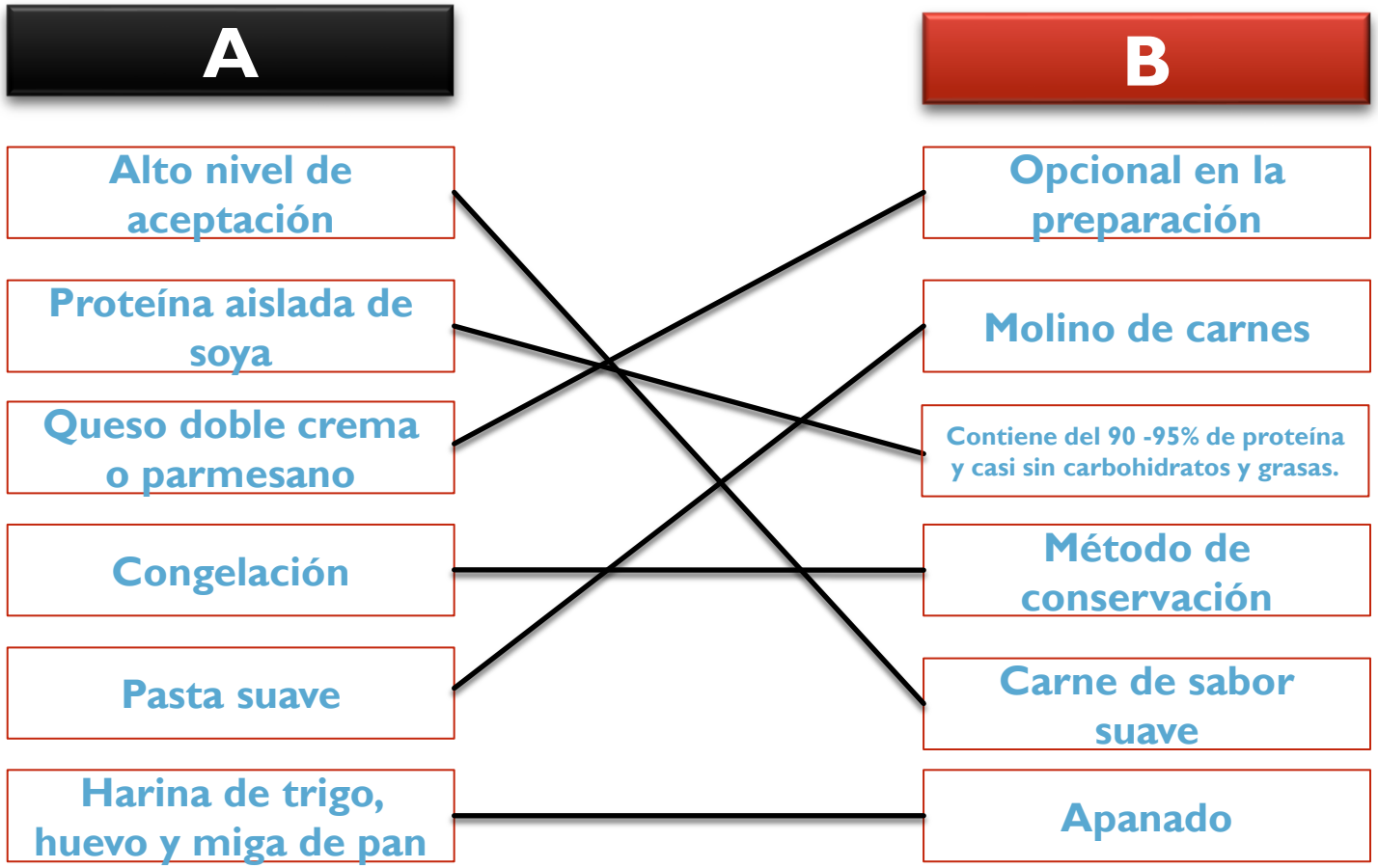


10. Se comercializan en bandejas de icopor cubiertas con vinipel o en empaques al vacio.

11. Almacenar en congelación. Su vida útil es de 30 días.

ACTIVIDAD I

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo a lo aprendido en la temática de hoy:



ACTIVIDAD PARA LA CASA

- Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza alguno de los productos y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 10 fotos.
- Compartir el producto y preguntar su opinión al respecto, además de comentar acerca de la experiencia en la elaboración del producto, debajo del video de YouTube.