



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

Sesión 4. Longaniza, génova y butifarra

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué opinas?

LONGANIZA

DEFINICIÓN:

Es un producto cárnico crudo fresco y embutido, que se elabora a base de carne de cerdo refrigerada, siguiendo un proceso similar al del chorizo.







¿Qué debo alistar para preparar una longaniza?

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

Materia prima e insumos
• 875g Carne de cerdo pulpa • 125g Grasa de cerdo (tocino pulpo)

Aditivos:
• 12g Sal • 3g Nitral • 5g Fosfato • 10g Condimento industrial de longaniza • 2g Pimienta en polvo (opcional) • 50g Cebolla larga • 5g Ajo natural



¿Qué debo alistar para preparar una longaniza?

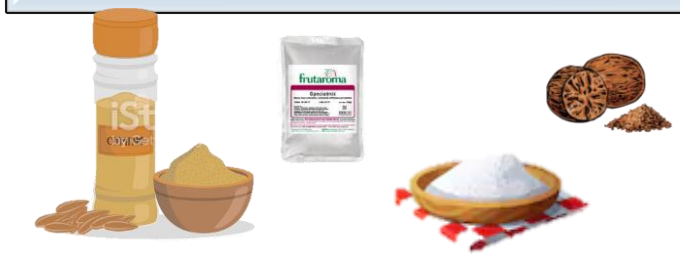
Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos

- 1g Comino en polvo
- 1g Nuez moscada
- 2g Perejil liso
- 2g laurel molido
- 2g Tomillo molido
- 2g Orégano molido
- 0,3g Color rojo escarlata **(opcional)**
- 0,5g Acido ascórbico (1 pizca)
- Tripa natural (la necesaria)

Envases y utensilios

- Balanza digital
- Molino de carnes
- Cuchillo
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel cristal hilo o piola de cometa
- Embutidora de carnes








¿Cuál es el proceso productivo de la longaniza?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos

Adecuación de materia prima



Grasa



Carne de cerdo





Carne de cerdo troceada





Grasa troceada

3. La carne deben haber estado previamente refrigeradas para trabajarlas estando frías. Retirar hueso y exceso de cartílago. Retirar la grasa de la carne de cerdo y retirar el cuero del tocino. Adición de Cebolla y ajo natural. las carnes y la grasa por separado de forma manual con cuchillo de hoja ancha logrando cubos de aproximadamente 0,5 a 1 cm.

¿Cuál es el proceso productivo de la longaniza?

Preparación de emulsión:



1.



Carne de cerdo troceada

2. Disueltos en un poco de agua



Sal Nitral Fosfato

3.



Grasa molida

4. Disueltos en un poco de agua



Condimentos solidos

5. Disueltos en un poco de agua



Acido ascórbico



Color alimenticio

4. En esta operación se debe obtener una pasta suave y homogénea. Los ingredientes se deben adicionar en un orden secuencial en un recipiente.

¿Cuál es el proceso productivo de la longaniza?

Embutido



Antes del embutido tener en cuenta que las tripas naturales deben haber sido tratadas lavándolas, desenredándolas y dejándolas mínimo 30' en agua con vinagre o limón y hierbas aromáticas para eliminar olores y sabores desagradables (en caso de no ser deshidratadas).

Ahumado

Antes del secado se pueden escaldar a 75°C por aprox.5´.



5. Con ayuda de embudos embutir muy bien la masa en tripa natural de cerdo (previamente anudada en el extremo) y amarrar en tiras de 60-70 cm de longitud según el mercado. Para presentación individual de 10 a 12cm de longitud.

6. Las tiras de longaniza se cuelgan y se dejan reposar y secar a temperatura ambiente en un sitio seguro durante un día. También se pueden ahumar por 30 minutos. Y luego dejar reposar 5 minutos para luego empacar.

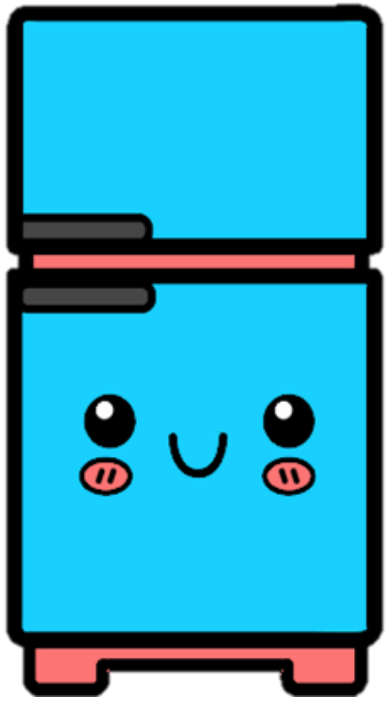
¿Cuál es el proceso productivo de la longaniza?

Empacado





7. Individualizar, limpiar y empacar en bolsas plásticas herméticas.



8. Almacenar en refrigeración mínimo 12 horas. Su vida útil es de 15 a 20 días.





GÉNOVA

DEFINICIÓN:

Es el producto cárnico, escaldado y embutido, que se caracteriza por estar embutido en tripa natural de cerdo en forma de bolitas de 2 a 3 cm de longitud.







¿Qué debo alistar para preparar una génova?

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

Materia prima e insumos
• 400g Carne de res • 170g Carne de cerdo • 130g Grasa de cerdo (tocino pulpo) • 40g Texturizado de soya + (60 a 150 mL Agua) • 80g Harina de trigo • 120g Hielo triturado

Aditivos:
• 17g Sal • 3g Nitral • 5g Fosfato • 10g Condimento industrial de génova • 1g Pimienta en polvo (opcional) • 30g Cebolla larga finamente picada • 3g Ajo natural



¿Qué debo alistar para preparar una génova?

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

Aditivos
• 0,3g Color rojo escarlata **(opcional)** • 0,5g Acido ascórbico (1 pizca) • 1mL (15 gotas) Humo liquido • Tripa natural (la necesaria)

Envases y utensilios
• Balanza digital • Molino de carnes • Cuchillo • Tabla de picar de plástico • Recipientes para pesar • Recipiente de plástico para mezclar • Papel cristal hilo o piola de cometa • Embutidora de carnes















¿Qué debo alistar para preparar una génova?



1. Aplicar las BPM

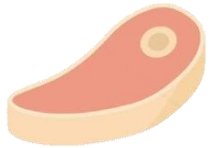


2. Alistamiento de materias primas e insumos

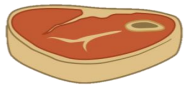
Adecuación de materia prima



Grasa



Carne de cerdo



Carne de res





Grasa troceada



Carne de cerdo troceada



Carne de res troceada

3. Retirar hueso y exceso de cartílago y grasa de la carne de res y de cerdo, retirar el cuero del tocino. Trocear la carne y la grasa de forma manual en cubos de 5 cm con cuchillo de hoja ancha.

¿Qué debo alistar para preparar una génova?



4. Moler la carne y la grasa por separados, dos veces con el disco pequeño de (5 mm). Para evitar que la carne se caliente se puede adicionar un 1/4 del hielo de la formula en este proceso

Preparación de emulsión:

Disueltos en un poco de agua

1. Carnes molidas
2. Sal, Nitral
3. 1/4 del hielo
4. Fosfato
5. Proteína aislada de soya hidratada

Disueltos en un poco de agua

6. 1/4 del hielo
7. Condimentos solidos
8. Grasa molida
9. Humo liquido
10. 1/4 del hielo
11. Disueltos en un poco de agua — Acido ascórbico, Color alimenticio

5. en esta operación se debe obtener una pasta suave y homogénea. Los ingredientes se deben adicionar en un orden secuencial así: carne mas sal y sales curantes mezcladas, mas hielo triturado 1/4, mas fosfatos, mas proteínas no cárnicas, mas 1/4 del hielo, mas condimentos, mas la grasa molida, mas humo, mas 1/4 de hielo y por último el acido ascórbico vehiculizado en agua (1 gramo de acido ascórbico en 20mL de agua). Esta operación se hace de forma manual por tiempo de 5 minutos

¿Qué debo alistar para preparar una génova?

Embutido





6. En tripa natural de cerdo de diámetro 30-32 mm y amarrar en forma de bolas de 2 - 3 cm de longitud.

Escaldado





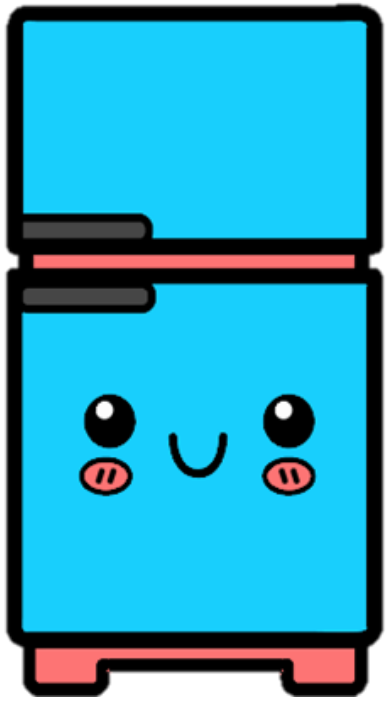
7. en agua a 75°C hasta que obtenga una temperatura interna de 70 °C. hacer choque térmico en agua con hielo temperatura de 0°C.

¿Qué debo alistar para preparar una génova?

Empacado



8. Individualizar, limpiar y empacar en bolsas plásticas herméticas.



9. Almacenar en refrigeración mínimo 12 horas. Su vida útil es de 8 a 10 días.



BUTIFARRA CERVECERA

DEFINICIÓN:

Es un producto cárnico, escaldado y embutido de sabor picante, que se caracteriza por estar embutido en tripa natural de cerdo pequeñas de de 4 a 5 cm de longitud.







¿Qué debo alistar para preparar una butifarra cervecera?

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

Materia prima e insumos
• 270g Carne de res • 370g Carne de cerdo • 80g Aceite de cocina • 40g Texturizado de soya + (60 a 150 mL Agua) • 180g Hielo triturado

Aditivos:
• 8g Sal • 3g Nitral • 4g Fosfato • 1g Glutamato (opcional) • 10g Condimento industrial de butifarra • 1 a 2g Pimienta en polvo (opcional) • 7g Cebolla larga finamente picada • 2g Ajo natural



¿Qué debo alistar para preparar una butifarra cervecera?

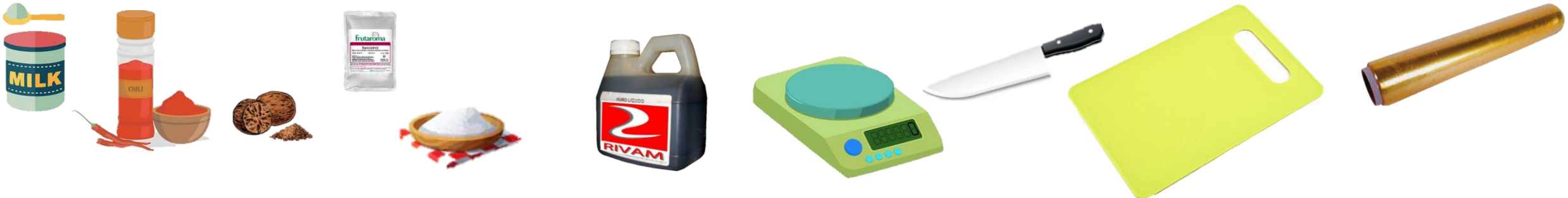
Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos

- 18g Leche en polvo
- 1g Ají en polvo **(opcional)**
- 0,25g Nuez moscada (1/2 pizca)
- 0,5g Colorante rojo escarlata **(Opcional)**
- 0,5g Acido ascórbico (1 pizca)
- Tripa natural (la necesaria)

Envases y utensilios

- Balanza digital
- Molino de carnes
- Cuchillo
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel cristal
- Hilo o piola de cometa
- Embutidora de carnes



¿Qué debo alistar para preparar una butifarra cervecera?



1. Aplicar las BPM

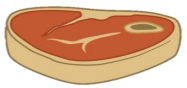


2. Alistamiento de materias primas e insumos

Adecuación de materia prima



Carne de cerdo



Carne de res





Carne de cerdo troceada



Carne de res troceada

3. Retirar hueso y exceso de cartílago de la carne de res y de cerdo Trocear la carne de forma manual en cubos de 5 cm con cuchillo de hoja ancha.

¿Qué debo alistar para preparar una butifarra cervecera?

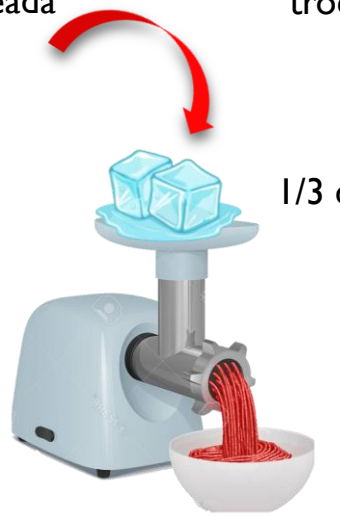


Carne de res troceada



Carne de cerdo troceada





1/3 del hielo

4. Moler la carne dos veces con el disco pequeño de (5 mm). Para evitar que la carne se caliente se puede adicionar ¼ el hielo de la formula en este proceso

Preparación de emulsión:

1. 

Carnes molidas

2. Disueltos en un poco de agua



Sal Nitral

3. 

1/3 del hielo

4. 

Fosfato

5. 

Proteína aislada de soya hidratada

6. 

1/3 del hielo

7. Disueltos en un poco de agua



Condimentos solidos

8. 

Aceite

9. Disueltos en un poco de agua



Acido ascórbico



Color alimenticio

5. En esta operación se debe obtener una pasta suave y homogénea. Los ingredientes se deben adicionar en un orden secuencial así: carne mas sal y sales curantes mezcladas, mas hielo triturado 1/3, mas fosfatos, mas proteínas no cárnicas, mas 1/3 del hielo, mas condimentos, mas la grasa molida y por último el acido ascórbico vehiculizado en agua (1 gramo de acido ascórbico en 20mL de agua). Esta operación se hace de forma manual por tiempo de 10 minutos

¿Qué debo alistar para preparar una butifarra cervecera?

Embutido





6. En tripa natural de cerdo de diámetro 30-32 mm y amarrar en forma de bolas de 4-5 cm de longitud.

Escaldado





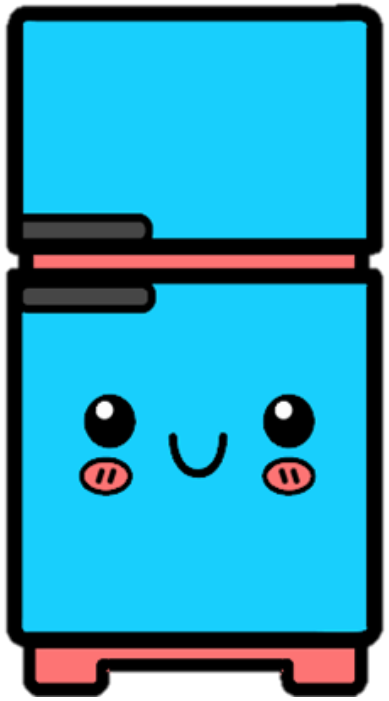
7. En agua a 75°C hasta que obtenga una temperatura interna de 70 °C. hacer choque térmico en agua con hielo temperatura de 0°C.

¿Qué debo alistar para preparar una butifarra cervecera?

Empacado



8. Individualizar, limpiar y empacar en bolsas plásticas herméticas.

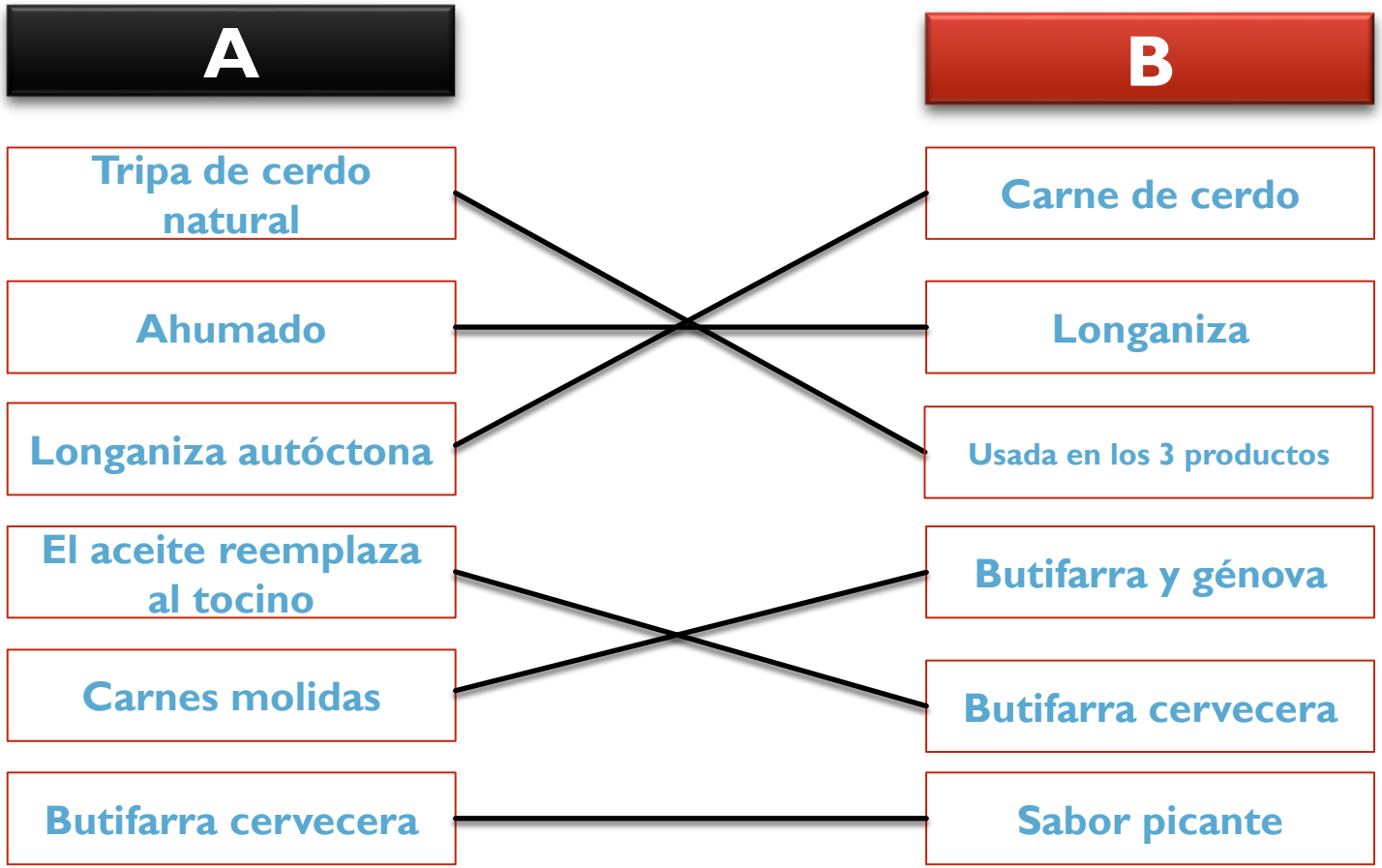


9. Almacenar en refrigeración mínimo 12 horas. Su vida útil es de 8 a 10 días.



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.
- Realice un comentario en donde cuente su experiencia al realizar el producto en el link del video de you tube de la sesión y tome un pantallazo que adjuntará a las fotos del proceso productivo.