

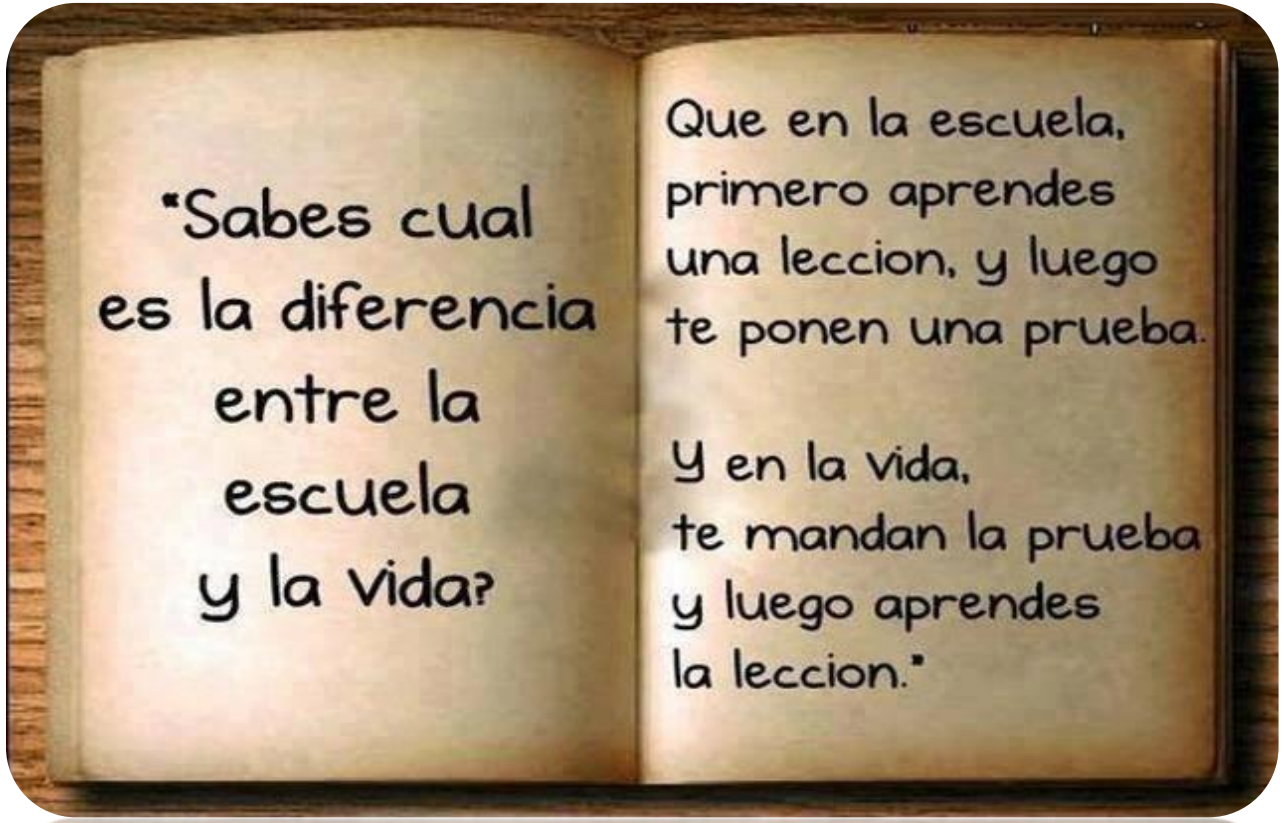


PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

Sesión 1. Carne de hamburguesa

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué opinas?

¿Qué herramientas digitales debo manejar en el curso?





Google Classroom









CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS SEGÚN NTC 1325

1. Productos cárnicos procesados crudos frescos o congelados o precocidos congelados o no.
2. Productos cárnicos procesados crudos madurados o fermentados o ambos.
3. Productos cárnicos procesados cocidos
4. Producto cárnico procesado crudo madurado de pieza entera



I. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS CRUDOS FRESCOS O CONGELADOS O PRECOCIDOS CONGELADOS O NO.

- albóndiga;
- carne aliñada;
- chorizo fresco;
- hamburguesa;
- longaniza y
- salchicha fresca.













2. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS CRUDOS MADURADOS O FERMENTADOS O AMBOS

- chorizo y
- salami.











3. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS COCIDOS

- butifarra;
- cábano;
- carne de diablo;
- chorizo;
- fiambre;
- hamburguesa;
- jamón;
- jamonada;
- mortadela;
- salchicha;
- salchichón y
- salchichón cervecero.













4. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO CRUDO MADURADO DE PIEZA ENTERA

- lomo crudo madurado;
- jamón crudo madurado;
- bresaola;
- magret y
- cecina.









4. ELABORACIÓN DE CARNE DE HAMBURGUESA

DEFINICIÓN:

Es un producto cárnico, crudo sin embutir, elaborado a partir de carne de res o una mezcla de res y cerdo, adicionado con tocino y condimentado con especias frescas.







¿Qué debo alistar para preparar una carne de hamburguesa?

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

Materia prima e insumos
• 500g Carne de res pulpa • 280g Carne de cerdo pulpa • 80g Grasa de cerdo (tocino pulpo) • 40g Texturizado de soya + (60 a 150 mL Agua) • 40g Hielo triturado

Aditivos:
• 15g Sal • 3g Nitral • 5g Fosfato • 10g Condimento industrial de hamburguesa • 2g Pimienta en polvo (opcional) • 2g pimentón rojo (rayado) • 5g Cebolla cabezona • 3g Ajo en polvo





¿Qué debo alistar para preparar una carne de hamburguesa?

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

Aditivos

- 2g Comino en polvo
- 5g Mostaza en salsa
- 7mL Salsa inglesa
- 0,3g Color rojo escarlata **(opcional)**
- 0,5g Acido ascórbico (1 pizca)
- 15 gotas humo liquido

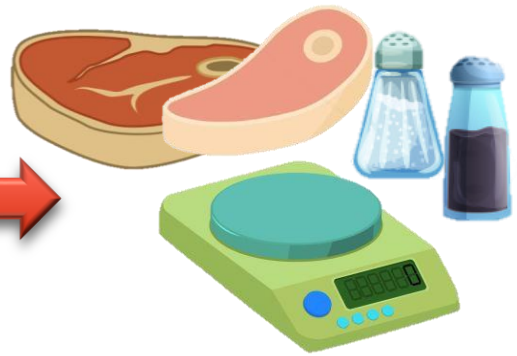
Envases y utensilios

- Balanza digital
- Molino de carnes
- Cuchillo
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Molde redondo de 8 a 10cm
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel cristal
- Congelador

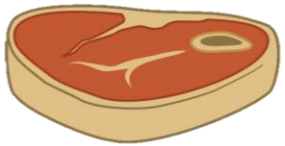


¿Cuál es el proceso productivo de carne de hamburguesa?





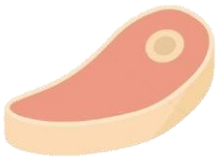
Adecuación de materia prima



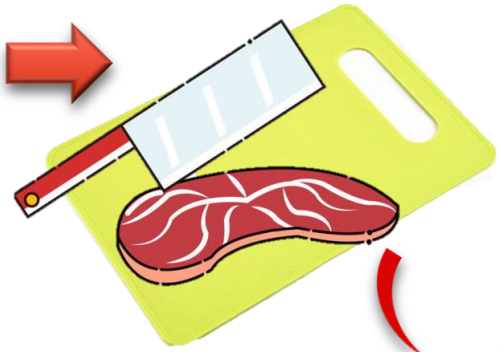
Carne de res



Grasa



Carne de cerdo





Carne de res troceada



Carne de cerdo troceada



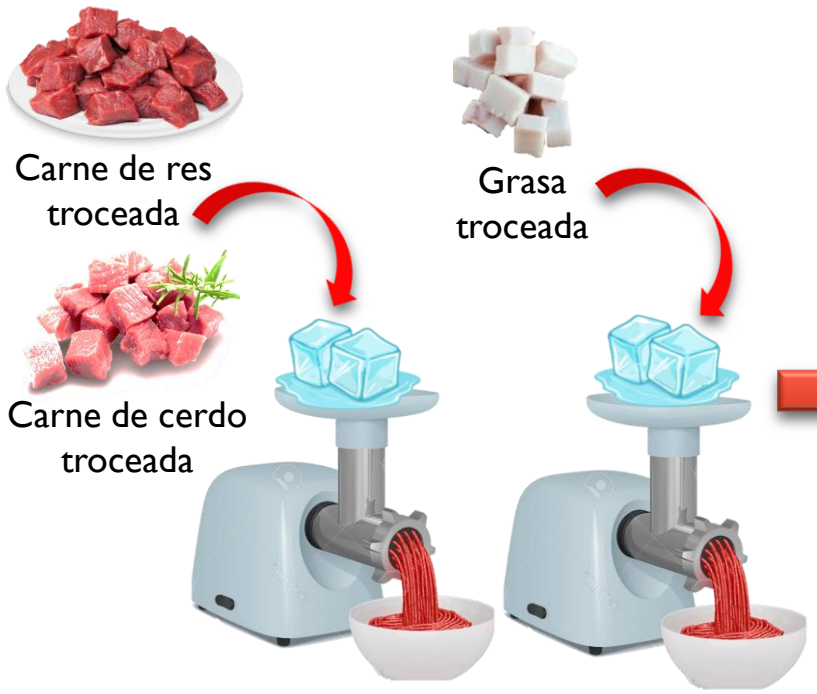
Grasa troceada

1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de materias primas e insumos

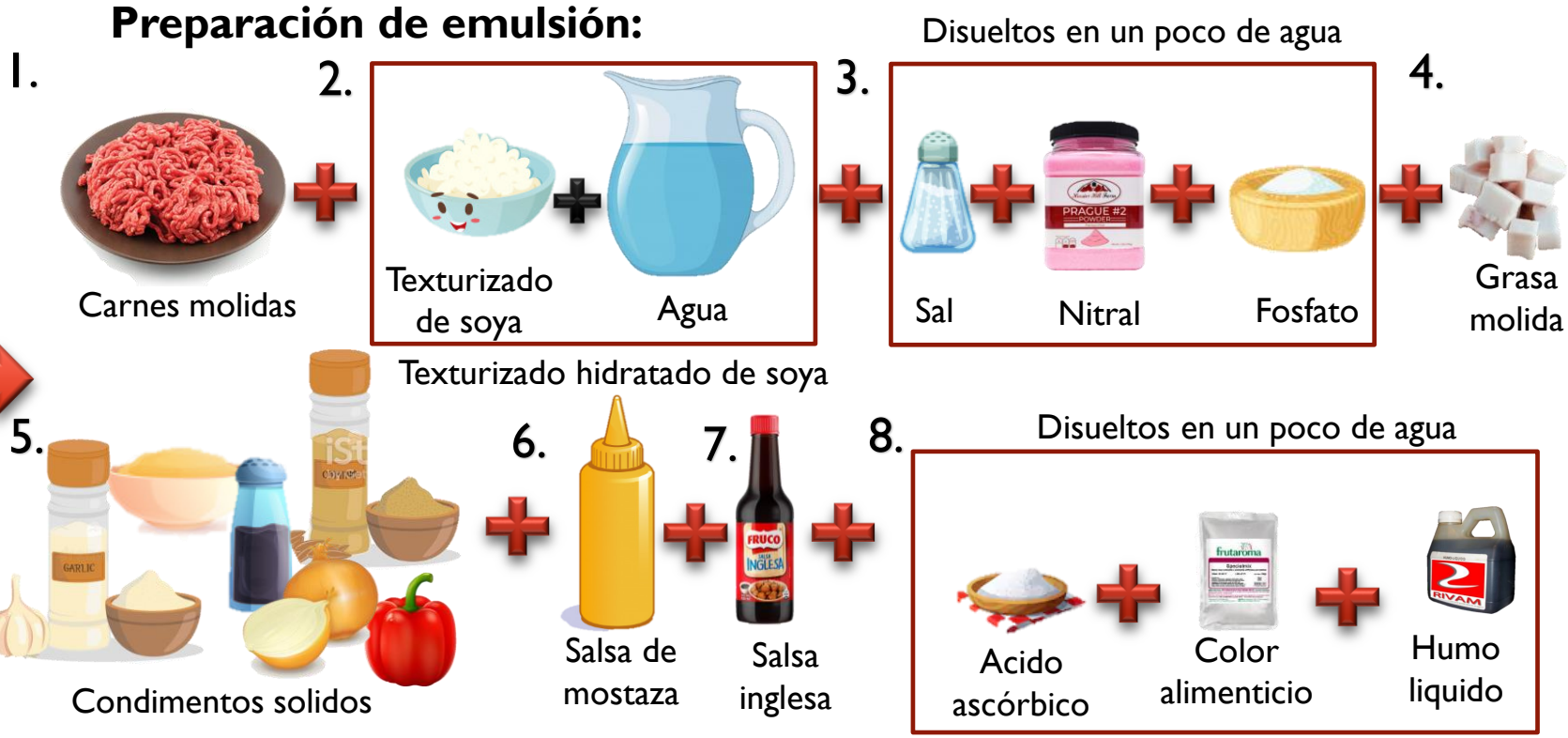
3. Las carnes deben haber estado previamente refrigeradas para trabajarlas estando frías. Retirar hueso y exceso de cartílago. Retirar la grasa de la carne de res y de cerdo y retirar el cuero del tocino. Trocear las carnes y la grasa por separado de forma manual con cuchillo de hoja ancha logrando cubos de aproximadamente 4-5 cm2.

¿Cuál es el proceso productivo de carne de hamburguesa?



4. Moler las carnes y la grasa por separado con el disco pequeño (5 mm) dos veces hasta obtener una pasta fina. Para evitar que la carne se caliente se adiciona la mitad del hielo triturado en el molido de las carnes y la otra mitad en el molido de la grasa.

Preparación de emulsión:



5. 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 carne de hamburguesa?







Moldeado





Empacado



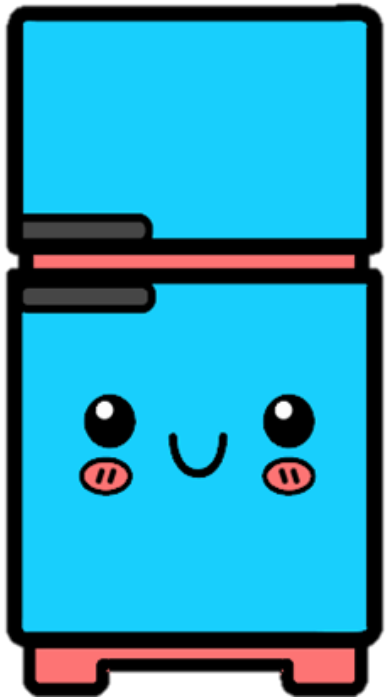


6. Esta operación de mezclado se hace de forma manual por un tiempo aproximado de 10-15' hasta obtener una pasta suave y homogénea. Tener en cuenta que el agua para las disoluciones hace parte del agua de la formulación

7. Sobre una película de vinipel se extiende la pasta cárnica y se obtiene una masa de grosor aproximado de 1 cm y luego se porciona de aproximadamente 90 -100 g con moldes para hamburguesa o aros de pvc.

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

¿Cuál es el proceso productivo de carne de hamburguesa?







9. Almacenar en congelación. Su vida útil es de 10 a 15 días.

ACTIVIDAD 1

Completar la frase con las palabras que están en la caja, de acuerdo a lo visto en clase

La carne de hamburguesa utiliza la _congelación_ como método de _conservación_.

Las _materias primas_ mas utilizadas son las de _cerdo y res._.

El proceso de molido, aumenta la _oxidación_ de la carne y disminuye sus cualidades de _aroma y sabor_.

Los _condimentos_ se utilizan a nivel internacional para sazonar distintas _comidas_ y realzar su sabor

El _texturizado de soya_ viene en polvo y se prepara con _agua_.

PALABRAS

- Aroma y sabor
- Texturizado de soya
- Condimentos
- Materias primas
- Comidas
- Oxidación
- Congelación
- Agua
- Cerdo y res
- Conservación

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.