CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

HAMBURGUESA

La hamburguesa es un producto cárnico crudo; no embutido que se moldea en formas cuadradas y circulares para posteriormente congelarse. Según la norma Técnica del ICONTEC 1325 la hamburguesa "Producto cárnico procesado, sometido o no a tratamiento térmico, elaborado con base en carne de animales de abasto, condimentado con especias frescas y con la adición de sustancias de uso permitido".

Este producto es importante por su gran aceptación y consumo, que permite obtener un producto cárnico rápido, en diversas presentaciones y con carne de variadas especies.

FORMULACIÓN

Materia prima	Cantidad (g)	Aditivo y/o insumo	Cantidad (g)
Carne de res	400	Sal	15,00
Carne de cerdo	350	Sal curante 6%	1,00
Tocino	150	Fosfato	3,00
Proteína de soya	50	Pimienta en polvo	1,00
Hielo	100	Cebolla cabezona	30,00
Total	1000	Ajo Natural	2,00
		Ácido Ascórbico	0,50
		Comino	2,00
		Condimento hamburgués	10,00
		Mostaza	5,00
		Salsa Inglesa	7,00
		Humo líquido	1,00

*C.R.H. 1:2 para prepararlo se toman 34 g de texturizado y se adiciona 68 ml de agua.

Proceso de elaboración

1. **Adecuación de la materia prima.** 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.

2. **Molido.** Moler la carne y la grasa por separados con el disco grande (10 mm). Para evitar que la carne se caliente se puede adicionar un ½ del hielo de la formula en este proceso
3. **Mezclado.** Mezclar la carne de res, de cerdo y la grasa, agregar el aislado de soya hidratado en agua, vehicular el fosfato con la sal y los demás ingredientes sólidos excepto el ácido ascórbico. Mezclar bien incorporando de a poco el hielo para evitar que se caliente. Adicionar la mostaza, la salsa negra y por último el ácido ascórbico
4. **Moldear.** Formar las hamburguesas redondas o cuadradas de 90 a 100 g
5. **Empacar.** En bandejas recubiertas de vita film o en empaque al vacío. Tener la precaución de poner el papel parafinado o polietileno entre cada hamburguesa.
6. **Conservación.** Congeladas de 10 a 15 días

IMPORTANTE

Es **indispensable** manejar durante todo el proceso de elaboración de los productos los criterios de la BPM, en instalaciones, equipos y utensilios y personal manipulador de alimentos.

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA