

**GUÍA DE APLICACIÓN**  
**4871885**

**LACON AHUMADO**

**PREPARADOS A EMPLEAR: SALMUERA-570 LACON + GELSAN-529**

**DESCRIPCIÓN:** Método de elaboración de Lacón Ahumado mediante inyección de salmuera, seguida de maceración en reposo, cocción y ahumado.

El preparado para SALMUERA-570 es un compuesto mezcla aditivos e ingredientes, que una vez bien disuelto en agua mediante agitación, forma una salmuera fácil de inyectar en carne, se obtiene así, un producto de excelente jugosidad, con una buena retención de jugos y sin posteriores pérdidas, con una coloración uniforme y estable.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos cárnicos tratados por el calor.

**MODO DE EMPLEO:** Formar una salmuera con agua fría e inyectar la carne.

**SALMUERA 570 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Dextrosa, Estabilizadores: Fosfatos (E-451 y E-450), Carragenanos y PES (E-407, E-407a), Aroma, Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Extracto de especias, Conservador: Nitrito sódico (E-250).

**SALMUERA 570 - ALÉRGENOS:** Productos de Soja. "SIN GLUTEN"

**DOSIS MAX. SALMUERA 570:** 35 GRAMOS POR KG. DE PRODUCTO FINAL. (Véase tabla dosificación)

**DOSIFICACION:**

Como orientación y a falta de los ajustes que se han de realizar en cada caso en particular, podemos guiarnos en las dosis de la siguiente tabla:

<b>TABLA-1: COMPOSICIÓN GENERAL DEL PRODUCTO</b>			
	<b>20% INYECCION</b>	<b>40% INYECCION</b>	<b>60% INYECCION</b>
Carne	833	715	625
Agua fría	167	245	325
Prep. Salmuera-570	35	35	35
Prep. Gelsan-529	0-2.5	5	7
Proteína Aislada Soja	-	-	8

<b>TABLA-2: COMPOSICIÓN DE LA SALMUERA PARA INYECTAR</b>			
	<b>20% INYECCION</b>	<b>40% INYECCION</b>	<b>60% INYECCION</b>
Agua fría	1 LITRO	1 LITRO	1 LITRO
Prep. Salmuera-570	210 gramos	143 gramos	108 gramos
Prep. Gelsan-529	0-15 gramos	20,4 gramos	21,5 gramos
Proteína Aislada Soja	-	-	24,6 gramos

## **ELABORACION:**

- **INYECCION:** Disolver, mediante agitación, el preparado de SALMUERA-570 junto al resto de ingredientes, en agua fría (1-3°C.) y declarada.

La carne ha de estar limpia y sana, pH 5.6 a 6 y con una temperatura de 1 a 3° C.

Inyectar la salmuera en la carne hasta el porcentaje deseado, normalmente se debe inyectar un 2-5% más del porcentaje final, para compensar las posibles pérdidas posteriores.

- **MASAJE INICIAL:** Dar uno o varios masajes, en bombo adecuado, con vacío, cuidando durante el proceso, que la temperatura no sobrepase los 7°C. El número de masajes y la duración de estos dependerá del porcentaje de inyección que se pretenda conseguir, pero como mínimo se aconseja un masaje, después de la inyección, de 4 horas. Si se desean mayores rendimientos, se repiten dos masajes más de 2 horas, repartidos durante las 48 horas de maceración.

- **MACERACION:** Después de la inyección y masaje, las piezas quedan en reposo, en recipientes adecuados, donde se procede a la maceración, durante un mínimo de 48 horas, en cámara de refrigeración a temperatura de 4 °C. Durante este proceso de maceración, la carne nitrifica, adquiriendo un vistoso color rojizo y la salmuera queda fijada, al mismo tiempo, se desarrollan los aromas.

- **MASAJE FINAL:** Después del reposo en cámara, se efectúa un último masaje de 2 horas, en las mismas condiciones de vacío y Tª inferior a 7 °C. En este último masaje se pueden añadir 2 gr/Kg de GELSAN para mejorar el aspecto exterior y facilitar la unión de las piezas.

Acabado el último masaje, las piezas se preparan para la cocción envolviéndolas en film o bolsas en moldes adecuados y se efectúa vacío antes de cerrar el molde.

- **TRATAMIENTO TERMICO:** La cocción se realiza en caldera a temperatura entre 70 y 75°C hasta que la temperatura interna de la pieza alcance los 68-72 °C. (Esto suele durar aproximadamente 1 hora y 15 min. por cada kilo de peso).

En la cocción en horno, las condiciones difieren notablemente según el tipo de horno, pero siempre deberemos conseguir en el interior de la pieza una temperatura de 68-72 °C. (aproximadamente entre 50 y 75 min. por Kg de peso de la pieza).

Como el exceso de cocción provoca mayores pérdidas de jugos y productos excesivamente resacos y poco jugosos, el ajustar los tiempos y temperaturas de cocción es fundamental para la correcta elaboración de estos productos, es necesario utilizar sondas de temperatura adecuadas al proceso y resulta muy recomendable no sobrepasar los 72 °C, por lo que habitualmente se para la cocción cuando hemos alcanzado los 68 °C en el centro y se empieza a enfriar, dejando que mientras la superficie ya está enfriando, el calor siga penetrando hasta el centro y así se alcancen los 72 °C.

- **AHUMADO:** Es característico de este producto, le proporciona la presentación y sabor típicos.

- **ENFRIAMIENTO:** Inmediatamente después de la cocción, el producto ha de enfriarse lo más rápidamente posible para evitar posibles alteraciones. Si la cocción se ha efectuado en caldera se enfría con agua corriente y finalmente en cámara. Si se ha empleado el horno de cocción se empleará la cámara de enfriamiento.

Este producto ha de conservarse bajo refrigeración a temperatura inferior a 4 °C hasta su consumo.

La información suministrada en este documento está basada en nuestro conocimiento y experiencia, es ofrecida solo como orientación a nuestros clientes bajo nuestra convicción de que es fiable. Los datos incluidos no deben ser considerados como garantías, expresas o implícitas, ni como condiciones de venta. El empleo de nuestros productos está fuera de nuestro control y bajo la responsabilidad del comprador, por lo que se recomienda que cada usuario lleve a cabo sus propios ensayos de aplicación. Es responsabilidad del usuario cumplir la legislación vigente en su país y no infringir ninguna patente, marca registrada u otras limitaciones.

*Elaborado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"*  
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.