

GUÍA DE APLICACIÓN **4842183**

ABLANDASAN - 183

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes. Preparado para la elaboración de platos precocinados como filetes empanados, o cualquier otro tipo de filete adobado, en los que se pretenda conseguir una textura mas tierna y aumentar la jugosidad de todo tipo de carnes.

UTILIZACIÓN: Elaboración de platos preparados.

MODO DE EMPLEO: Formar una salmuera con agua fría y sumergir el producto.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Dextrosa, Estabilizador: Polifosfato (E-452), Leche desnatada en polvo, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Almidón de maíz, Aroma de carne y Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621).

(NO CONTIENE ESPECIAS).

ALÉRGICOS: Leche en polvo.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 gr / Kg de Producto Final.

INDICACIONES: La composición de este preparado, confiere a la carne una gran capacidad de retención de jugos, al mismo tiempo ayuda a la solubilización de las proteínas cárnicas y también contribuye a la estabilización del pigmento rojo de la carne (mioglobina). Con lo que se consiguen los siguientes resultados:

- Mejora en la textura del elaborado. Los filetes quedan más tiernos.
- Se reducen las mermas de cocción. Aumentando no sólo rendimientos, sino mejorando también la succulencia.
- Se obtienen elaborados mas estables tanto en color como en conservación.

GUÍA DE APLICACIÓN:

MODO DE EMPLEO:

• POR INMERSIÓN:

RECETA: Para un kilo de filetes:

<u>INGREDIENTE</u>	<u>PESO (gramos)</u>	
FILETES:	1.000	gr.
AGUA FRÍA:	200	gr. 20%
Preparado PECHUGA AD-083:	60	gr. 50 gr/Kg (carne +agua)
Especias y Condimentos	Al Gusto	
	1.260	gr.

Diluir el Preparado ABLANDASAN-183 con el agua fría correspondiente según la receta, formando así una salmuera que se incorpora a la carne mediante absorción por masaje, durante 15 min. aproximadamente. Una vez que la carne ha terminado de absorber el liquido, se encuentra lista para ser condimentada (no añadir mas sal) con cualquiera de los distintos Preparados para Adobos, Sazonadores o Especias disponibles en nuestra gama de productos. Finalmente se procede a empanar mediante encolante o huevo pasteurizado y pan rallado.

• POR INYECCIÓN:

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:

%INYECCION	ABLANDASAN-183
10%	250 gr/l.
15%	200 gr/l.
20%	150 gr/l.

La cantidad total de salmuera que tenemos que preparar, será la necesaria para inyectar y que quede en el producto y además, la que necesitemos en exceso para el funcionamiento de la inyectora, luego debemos preparar mas cantidad de la salmuera que vamos a inyectar.

Disolver, mediante agitación, el preparado ABLANDASAN-183 en agua fría (1-5°C.) y dechlorada.

La carne ha de estar limpia y en adecuadas condiciones higiénicas, con un pH de 5.5 a 6 y con una temperatura de 1 a 4º 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 durante el periodo de masaje.

Dar uno o varios masajes, en bombo adecuado, preferiblemente con vacío (75-90%), cuidando durante el proceso, que la temperatura no sobrepase los 7°C. El numero de masajes y la duración de estos dependerá del porcentaje de inyección empleado, pero como mínimo se aconseja un masaje de 15 min.

Durante este proceso de masaje, la salmuera queda repartida y retenida por la carne, evitando posteriores pérdidas de jugos.

Después del proceso de masaje, se procede al condimentado con cualquiera de los distintos Preparados disponibles en nuestra gama de productos (no añadir mas sal).

OBSERVACIONES:

- Las carnes a emplear deben de estar sanas y limpias, una carne en malas condiciones no será capaz de retener la salmuera y además, contaminará al resto de liquido, pasándolo así a las otras piezas.
- La carne congelada normalmente retiene menores cantidades de salmuera.
- Todo el proceso debe realizarse a baja temperatura (no superar los 10 °C.), tanto por razones microbiológicas, como para conservar las propiedades de las proteínas cárnicas, principales responsables de la retención de agua.
- La salmuera sobrante después de la maceración debe ser desechada y no debe reutilizarse, pues ha perdido parte de su funcionalidad, proporciona menores rendimientos (al estar algo diluida) y ya no se encuentra en buenas condiciones microbiológicas.
- El proceso de masaje, aunque no provoca grandes aumentos en los porcentajes de absorción de salmuera, si es fundamental para la fijación y homogéneo reparto de la salmuera antes inyectada, con lo que un correcto proceso de masaje reduce la exudación de las piezas ya acabadas y evita excesivas perdidas de jugos en el elaborado final.
- El bombo de masaje no debe estar excesivamente lleno, las piezas deben tener suficiente espacio para rotar.
- El vacío es importante pues elimina el exceso de oxígeno y aumenta la capacidad de conservación del producto final.

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