

**GUÍA DE APLICACIÓN**  
**4870070**

**JAMON Y PALETA COCIDOS (ENTERO AHUMADO)**

**JAMON COCIDO - 070**

**DESCRIPCION:** Mezcla de aditivos e ingredientes, que una vez bien disueltos en agua, forman una salmuera fácil de inyectar en carne, se obtiene así, un producto de excelente aroma y jugosidad, con una coloración uniforme y estable, características de la carne bien nitrificada, con una buena retención de jugos y sin posteriores pérdidas.

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

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

**JAMON COCIDO-070 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Jarabe de glucosa, Azúcar, Estabilizadores: Trifosfatos (E-451), Difosfatos (E-450) y Goma guar (E-412), Potenciador del Sabor: Glutamato monosódico (E-621), Aromas, Lactosa, Antioxidantes: Ascorbato sódico (E-301) y Citrato sódico (E-331), Conservadores: Nitrito sódico (E-250).

**ALÉRGENOS:** Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche).  
"NO CONTIENE GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 40 (CUARENTA) GRAMOS POR KG. DE MASA.  
(Véase información complementaria)

**PREPARACION:**

Para el calculo de los gramos de Preparado de "JAMON COCIDO-070" a emplear por cada LITRO de Salmuera que queremos preparar, nos valemos de la siguiente fórmula:

$$\text{Gramos Preparado por Litro Salmuera} = \frac{\text{Peso total pieza inyectada} \times \text{Dosis}}{\text{Salmuera inyectada}}$$

Ejemplo para inyección del 25%: Partiendo de una pieza de 1 Kg. de peso, debemos inyectar un 25% de salmuera, que serían 250 gr. de salmuera, inyectados en 1 Kg. de carne, para dar un peso total de 1.250gr.

$$1250 \times 40$$

$$\text{Gramos Preparado por Litro Salmuera} = \frac{250}{1250 \times 40} = 200 \text{ gr./L.Salmuera}$$

La cantidad total de salmuera que tenemos que preparar, será la necesaria para inyectar y además, la que necesitemos para cubrir las piezas en maceración y masajes, esto es aproximadamente casi el doble de la inyección, luego debemos preparar el doble de la salmuera que vamos a inyectar.

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>%INYECCION</b>	<b>Preparado</b>	
15%	300 gr/l.	--
25%	200 gr/l.	--
35%	150 gr/l.	Es necesario ayudar con ligante Gelsan o Extensan
45%	130 gr/l.	Es necesario ayudar con ligante Gelsan o Extensan

## **ELABORACION:**

### **- INYECCION:**

Disolver, mediante agitación, el preparado para Jamón Cocido-070 en agua fría (1-5°C.) y declarada. La carne ha de estar limpia y sana, pH 5.5 a 6 y con una temperatura de 1 a 5° C.

Inyectar la salmuera hasta el porcentaje deseado, la inyección se puede realizar de dos formas:

**INYECCIÓN EN ARTERIA:** (El jamón debe prepararse sin haber eliminado la vena y arteria por donde va a circular la salmuera). Este tipo de inyección facilita la penetración y el reparto de la salmuera por toda la pieza y proporciona mayores rendimientos, además no es necesario el proceso de masaje después de inyectar, lo que permite la inyección de piezas delicadas como Jamones enteros con hueso que se pueden romper si efectuamos masajes fuertes. Inicialmente se inyecta hasta un 25% o 30 % para obtener un rendimiento final del 10%.

**INYECCIÓN POR MULTIAGUJAS:** Este tipo de inyección si necesita un masaje posterior para repartir bien la salmuera por toda la pieza. Se inyecta la salmuera en la carne hasta el porcentaje deseado directamente sobre el jamón sin deshuesar.

### **- MASAJE (Solo si se ha inyectado con multiagujas):**

Dar uno o varios masajes muy suaves para no romper las piezas, en bombo adecuado, preferiblemente con vacío (75-90%), cuidando durante el proceso, que la temperatura no sobrepase los 10°C. El numero 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 45 min. Si se desean mayores rendimientos, se repiten dos masajes más, repartidos durante las 48 horas de maceración.

### **- MACERACION:**

Después de la inyección, se procede a la maceración, durante 4 - 5 días, las piezas inyectadas se guardan sumergidas en la salmuera, en cámara de refrigeración a una temperatura de 4 a 6 °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 típicos del jamón cocido.

### **- COCCION Y AHUMADO:**

Después del proceso de maceración, las piezas se cuelgan en los carros para introducir las en el horno de cocción.

La cocción en horno es la mas adecuada para este tipo de productos ya que podemos conseguir el aspecto rustido de la superficie de la pieza y ahumar en un horno adecuado, las condiciones del proceso difieren notablemente según el tipo de horno, pero siempre deberemos tener presente que un exceso de humedad provoca una mala apariencia externa y falta de textura (queda la carne demasiado blanda), incluso pueden desprenderse de los carros, mientras que la falta de humedad provoca una superficie demasiado rígida y un producto reseco, llegando incluso a ocasionar grietas. Las condiciones de trabajo mas habituales son una humedad del 50% al 80% y a temperatura de 70 °C a 80 °C, hasta conseguir en el interior de la pieza una temperatura de 65 °C. Un jamón de 8 - 10 Kg. necesita aproximadamente 10 - 12 horas.

El ahumado es preferible efectuarlo al final de la cocción para conseguir una mejor apariencia del producto final, después de la cocción y antes de enfriar, se deja secar la superficie durante unos 5-10 min., se le aplica calor seco durante 10 - 15 min. y se aplica el humo a 75 - 80 °C también en seco durante el tiempo necesario para conseguir el efecto deseado. Las condiciones también varían dependiendo del método de ahumado y equipo empleado.

### **- ENFRIAMIENTO:**

Inmediatamente después de la cocción, el producto ha de enfriarse lo mas 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 empleara la cámara de enfriamiento.

Este producto ha de conservarse bajo refrigeración a temperatura inferior a 5 °C hasta su consumo.

### **OBSERVACIONES:**

- Todo el material utilizado ha de estar en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección para disminuir en todo lo posible la carga microbiana inicial y conseguir el máximo de conservación del producto acabado.
- El material empleado, en particular las cubetas o depósitos de maceración, ha de ser de plástico o acero inoxidable y de fácil limpieza, nunca de madera ni de otro metal que no sea acero inox. pues sería fácilmente atacado y oxidado por los componentes de la salmuera.
- 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 líquido, 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 capacidad nitrificante, 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 pérdidas de jugos tras la cocción.
- 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 favoreciendo el proceso de nitrificación y aumenta la capacidad de conservación del producto final.
- Un periodo de maceración demasiado corto puede provocar rápidas pérdidas de jugos, menor estabilidad del producto, así como otras anomalías. Es en este periodo cuando la salmuera introducida queda realmente fijada por la carne.

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