

SALMUERA – 785

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes, un compuesto mezcla de nitrificantes, azúcares y antioxidantes y sal, con el que se prepara una salmuera en la que se sumerge la carne y por absorción o por inyección directa, se obtiene, desde el principio un producto de excelente jugosidad, conservación y coloración uniforme y estable, características de la carne bien nitrificada.

UTILIZACIÓN: Para la elaboración de productos cárnicos donde este permitido el empleo de nitrificantes (E-250 y E-252).

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Dextrosa, Estabilizadores: Fosfatos (E-451, E-450), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250).

ALÉRGENOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX. (INMERSIÓN): 150 GRAMOS POR LITRO DE AGUA.

DOSIS MAX. (INYECCIÓN): 25 GRAMOS POR KG. DE PRODUCTO FINAL.

MODO DE EMPLEO:

• POR INMERSIÓN (150 gr por litro de agua):

Diluir el Preparado correspondiente en agua fría. La proporción entre Carne y Agua, deberá ser aproximadamente de 200 gr de agua por cada Kg de carne (20%).

La carne, una vez limpia y con una temperatura de 4 a 8º C., se sumerge en la salmuera dentro de la cubeta, bañera, etc., la carne debe quedar totalmente cubierta por dicha salmuera y se mantiene en la cámara con una temperatura de 5º C. durante 2-5 días. Si se hace mucha cantidad, es recomendable darle la vuelta transcurridos 2 o 3 días.

Si el nivel final de sal en el producto acabado quiere disminuirse se deberá introducir la carne escurrida en un baño de agua fría y declorada o bien lavarla con agua corriente.

Una vez se ha sacado la carne de la salmuera o del baño de desalación y se ha dejado escurrir por unos minutos, está lista para ser adobada con cualquiera de los distintos Preparados para Adobos disponibles en nuestra gama de productos (LOMO ADOBADO, PINCHOS MORUNOS, ADOBO PARA CARNES, etc.)

• POR INYECCIÓN (25 gr/Kg producto final):

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	Salmuera-785 (gr/L)	Gelsan-329
10%	250 gr/l.	-
15%	200 gr/l.	-
20%	150 gr/l.	-
25%	125 gr/l.	20 gr/l.
30%	115 gr/l.	20 gr/l.
35%	100 gr/l.	20 gr/l.

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.

Disolver, mediante agitación, el preparado Salmuera-785I en agua fría (1-5°C.) y declorada

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 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 maceración.

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

Después de la inyección y primer masaje, se procede a la maceración, durante un mínimo de 48 horas, las piezas inyectadas se guardan sumergidas en la salmuera, en cámara de refrigeración a 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.

Después del proceso de maceración, si es un producto crudo adobado, se procede al adobo con cualquiera de los distintos Preparados para Adobos disponibles en nuestra gama de productos (LOMO ADOBADO, PINCHOS, ADOBO PARA CARNES, etc.)

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 líquido, pasándolo así a las otras piezas.
- La carne congelada normalmente retiene menores cantidades de salmuera y debe mantenerse en maceración dos días mas para completar bien el proceso de nitrificación.
- 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 perdidas 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 perdidas 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.

Fecha edición: 24/01/06

G.SALMUERA-785 r04 - Página 2 de 3

Fecha revisión:04/08/11

Revisión: 0.4

SCM

Fecha edición: 24/01/06

G.SALMUERA-785 r04 - Página 3 de 3

Fecha revisión:04/08/11

Revisión: 0.4