

GUÍA DE APLICACIÓN
4800883

SALMUERA – 883 (SIN NITRIFICANTES)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos y otros ingredientes, que una vez disuelta en agua fría, forma una salmuera que penetra fácilmente en la carne mediante inyección o por inmersión, proporcionando excelentes resultados en color y conservación, a la vez conseguimos una textura mas tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos alimenticios con carácter general. (Consúltese legislación aplicable)

MODO DE EMPLEO: Formar una salmuera con agua fría e inyectar o sumergir el producto.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262) y Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Dextrosa y Extracto de especias. *(NO PROPORCIONA SABOR).*

ALÉRGICOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"EXENTO DE GLUTEN"

DOSIS MAX.: VER MODO EMPLEO (25 GRAMOS POR KG. DE PRODUCTO FINAL).

MODO DE EMPLEO:

• **POR INMERSIÓN (Aprox. 130 gr por litro de agua):**

Diluir 130 gramos del Preparado SALMUERA-883 por cada litro de agua (fría y sin cloro) (Esta dosis puede variar entre 100 a 150 gr/litro). La proporción entre Carne y Agua, deberá ser aproximadamente de 200-250 gr de agua por cada Kg de carne (20-25%).

La carne, una vez limpia y con una temperatura de 3 a 6º 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 4º C. durante 2-4 días. Si se hace mucha cantidad, es recomendable darle la vuelta transcurridos 2 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, ADOBO AJILLO, 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-883 (gr/L)	
10%	250 gr/l.	
15%	190 gr/l.	
20%	140 gr/l.	
25%	115 gr/l.	
30%	100 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-883 en agua fría (1-5°C.) y de clorada

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.

Después del proceso de masaje, 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.
- Todo el proceso debe realizarse a baja temperatura (no superar los 7 °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, 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 el cocinado.
- 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 aire favoreciendo la absorción de salmuera y elimina el exceso de oxígeno conservando el color y aumentando 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.*