

GUÍA DE APLICACIÓN **4930400**

SCM – 400 CONSERVADOR NATURAL

DESCRIPCIÓN: La mezcla de aditivos e ingredientes SCM-400 es un conservador natural basado en la acción bacteriostática de los fermentos lácticos obtenidos de dextrosa y suero de leche, fermentados e inactivados. Obtenemos así un producto con propiedades conservantes en los productos cocidos, frescos y crudos. Además, también ejerce acción potenciadora del sabor y gracias a la combinación de ascorbato y citrato, consigue preservar el color del elaborado.

El SCM-400 está especialmente recomendado en aquellos productos que pueden sufrir rápido deterioro por los microorganismos (E.Coli, Pseudomonas, Klebsiella, Streptococcus, Lactobacilos.....etc..) y al ser un producto sólido en polvo, esta especialmente indicado en aquellos productos donde sea perjudicial o en los que este limitada la cantidad de agua añadida, como en el caso de "preparados envasados de carne picada fresca".

Ventajas del empleo de SCM-400:

- Aumento de la seguridad alimentaria.
- Reduce las pérdidas por alteración microbiológica.
- Aumenta los tiempos de vida útil del elaborado cárnico.
- Tiene acción potenciadora del sabor.
- Ayuda al mantenimiento del color.
- No añade agua al producto.

UTILIZACIÓN: Elaboración de preparados y productos cárnicos en general.

MODO DE EMPLEO: Añadir directamente o diluir en un poco de agua fría, añadir a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Fermentos lácteos.

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche).

DOSIS: 10 a 40 GRAMOS POR KG. DE MASA TOTAL

GUÍA DE APLICACIÓN:

La acción conservadora del SCM-400, se ve potenciada y complementada trabajando a bajas temperaturas y utilizando bajos porcentajes de agua añadida o retenedores de agua como el Extensan-438.

El conservador SCM-400 debe dispersarse bien en la masa, en primer lugar se pica la carne con placa gruesa y se le añade el Preparado junto con el resto de ingredientes, dando comienzo un breve amasado. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar que se embarre el tocino, de lo contrario la presentación, coloración y mantenimiento serían muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez. Es imprescindible trabajar siempre a muy bajas temperaturas, entre 0 a 3 °C, para lograr una conservación y color adecuados.

Después de amasar se vuelve a pasar la masa por placa mas fina para obtener la picada final.

Como la actividad conservadora del SCM-400 es bacteriostática, es decir, dificulta la proliferación de los microorganismos contaminantes, pero no los destruye, su capacidad conservadora dependerá de la carga microbiana contaminante inicial de la materia prima y de las condiciones de procesado, para obtener un óptimo rendimiento del producto es necesario extremar las medidas de higiene y partir de una materia prima (carnes, grasas, especias, agua...) de buena calidad microbiológica.

Al tratarse de un producto que no contiene conservadores, es necesario extremar las medidas de higiene y conservar y guardar durante todo el proceso y posterior comercialización, unas condiciones de Temperatura inferiores a 4 °C. De esta forma evitamos la contaminación del producto durante su elaboración y después quedan ralentizados el crecimiento de microorganismos perjudiciales y los procesos degradativos.

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

SCM