

CÓMO ELEGIR UN EMBUTIDO O CHACINADO EN CONDICIONES ÓPTIMAS QUE ASEGUREN SU CALIDAD

POR LIC. RUBÉN PAVESI - CONSULTOR TÉCNICO LABORATORIOS AMEREX -
WWW.LABAMEREX.COM



Quando el consumidor está frente a la góndola de un supermercado, almacén o fiambrería, no siempre tiene claro el criterio para identificar la calidad en los distintos tipos de embutidos. En este artículo se ofrecen algunos consejos a tener en cuenta -según la clase de producto- con el fin de hacer una buena elección.

EMBUTIDOS Y CHACINADOS FRESCOS

Son aquellos elaborados con una mezcla de carne con especias y aditivos varios, pueden ser embutidos - como chorizos y salchichas parrilleras- o no, como hamburguesas y albóndigas. En este tipo de productos hay que tener ciertos cuidados para minimizar las posibilidades de ingerir alimentos contaminados. La carne normalmente tiene su contaminación microbiana sobre su superficie; el problema es que al picarla o molerla para un mejor mezclado se puede distribuir a toda la masa de carne la contaminación que estaba sólo en la superficie. Por eso se recomienda desde los organismos de salud que desaparezcan los colores rosados (de carne cruda) durante el proceso de cocción de un producto cárnico picado o molido. Si no se cocina lo suficiente, pueden quedar microorganismos viables. Lo último no es ni más ni menos que el

origen de unas de las enfermedades de transmisión alimentaria más graves y frecuentes en nuestra sociedad, el Síndrome Urémico Hemolítico, producido por la ingestión de células vivas de *Escherichia coli* O157:H7.

Yendo al punto sobre qué tener en cuenta para la elección de productos frescos óptimos, en el momento de la compra sólo tenemos disponibles los sentidos de vista y olfato. El olor debe ser el característico de la carne, con el agregado de los aromas de las especias agregadas, se debe rechazar el olor a "abombado" de una carne en estado de putrefacción. En cuanto al color, son normales los colores entre crema ligeramente amarronado y rosado pálido. Un color marrón intenso indica que la superficie se ha secado, es decir que se ha expuesto durante un tiempo excesivo al aire o a altas temperaturas; esto pasa con frecuencia en carnicerías, donde la



mercadería permanece colgada en gancheras, sin frío y por mucho tiempo. Un color rosado intenso indica el agregado de colorantes, en

este caso, a simple vista, no sabremos de cuál se trata (los artificiales no se permiten en ésta industria). Muchos consumidores se preguntan si es normal que un chorizo quede siempre rosado, aunque se lo cocine por mucho tiempo, la respuesta es que se le ha agregado como aditivo nitrito de sodio o potasio que, además de dar el color rosado, es un importante control para evitar el desarrollo de bacterias patógenas, y que en pequeñas dosis y con un control muy estricto, es beneficioso.

EMBUTIDOS SECOS MADURADOS

Tienen la característica de cumplir con ciertos procesos de elaboración: picado, mezclado, embutición (en tripas naturales o sintéticas), atado (manual o automático) y colgado en estufas-secaderos, donde van a adquirir las características de producto terminado. Son ejemplos de estos productos los salames, salamines, cantimpalo, etc. La clave de la calidad microbiológica del producto, además de la propia de las materias primas, está en el tiempo que el producto permanece en planta de elaboración, antes de salir a la venta. Para encontrar el sentido a la afirmación anterior, vamos a explicar qué ocurre durante el colgado en estufas-secaderos con un salamin, por ejemplo. Luego de un "atemperado" u oreo, donde los salamines toman la temperatura



ambiente, se comienza a dar calor a temperaturas propicias para el desarrollo de los cultivos iniciadores o starters (26 a 28°C) que se agregan, ya que van a dar las características deseadas de sabor y aroma al salamin, junto con un aumento de la acidez producto de la formación de ácido láctico. A dichas temperaturas, que son las más altas que se alcanzan en el proceso, no hay cocción de los salamines, es decir, son crudos. La pregunta es qué pasa con aquellas bacterias y hongos que se encuentran en la carne normalmente o son incorporadas por la manipulación. La respuesta es que deberán

+

INVERSIÓN CON RÁPIDO RETORNO
¡AHORRE ENERGÍA!

CONDENSADORES EVAPORATIVOS
PARA AMONÍACO Y/O REFRIGERANTES
HALOGENADOS

- Capacidades desde 160kw a 3600kw
- Línea "N" galvanizado en caliente
- Línea "SS" íntegramente en acero inoxidable
- Ventiladores de alta eficiencia

FRIO-RAF

REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL

FRIO-RAF S.A. | Lisandro de la Torre 958 | Rafaela | Argentina
Tel.: 54-3492-432174 | frioraf@frioraf.com | www.frioraf.com

ser controladas solamente por las bacterias que agregamos como iniciadoras, que van a producir el ácido y otros compuestos que terminan inhibiendo y destruyendo al resto de la flora microbiana no deseada. Aquí es donde adquiere importancia el concepto de tiempo de permanencia en la planta, previo a la venta. Durante este tiempo el salamin se convierte en "seguro", microbiológicamente hablando.

En cuanto a lo que encontramos en los puntos de venta, ¿es el salamin blando seguro para consumirlo? La respuesta es no, cuanto más firme esté, más seguro será. Se sabe que al consumidor medio no le gusta que el salamin esté demasiado duro, la solución es feterarlo más delgado. Y si cuesta mucho sacarle la tripa cuando está más seco, se lo puede pasar por agua antes de pelarlo. Desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria, conviene consumirlo lo más seco posible.

En cuanto a la cantidad de grasa, todos estos productos tienen una cantidad que oscila entre 20 y 30% o más. La misma es más evidente cuanto mayor es el tamaño del grano. El consumidor puede engañarse al elegir un producto picado fino pensando que tiene menor cantidad de grasa, pero en general es justamente lo contrario. Incluso el picado más fino permite al elaborador incorporar carnes de inferior calidad, dado que no se van a ver al picar más finamente.

Otra duda que se plantea es acerca de la tripa que envuelve al salamin, en particular si hay crecimiento de hongos en su superficie. Si el hongo es superficial -es decir si no ha roto la tripa- el salamin está en condiciones de ser consumido, es más, si el hongo es blanco, aparecen sabores y aromas agradables. Lo mismo vale para todos los productos secos madurados o fermentados.



SALAZONES HÚMEDAS O COCIDAS

Se trata de productos como jamón cocido, paleta cocida, lomito ahumado, etc. Posiblemente sean los cárnicos más difíciles de evaluar por el tipo de elaboración. La materia prima es carne de cerdo, aunque no siempre esto es válido para todos los productos. A esta materia prima se le inyectan distintas salmueras que vehiculizan agua, aditivos y coadyuvantes. Entre esos aditivos y coadyuvantes hay cloruro de sodio y otras sales con fines diversos, como fosfatos para aumentar la retención de agua de la carne, también antioxidantes (para que conserven aun feteados el color rosado y no se tornen de color marrón por oxidación),





**FULL
COMPLEMENTS**

TODO EN UNIFORMES GASTRONÓMICOS

DELANTALES - GORRAS - OMBRAS - REHERAS - FALDOONES
CHALECOS - CAMPERAS - CAMISAS - CHAQUETAS




fullcomplements@yahoo.com.ar | Móvil / WhatsApp: (070) 15 6913-6050

saborizantes, nitritos, colorantes, proteínas vegetales, colágeno y almidón.

Las inyecciones se hacen de acuerdo al producto que se quiera elaborar, así los más económicos tendrán mayor inyección y por lo tanto menos carne. Esto puede ser advertido al ver el producto en una feta. Cuanto más abierta está la fibra cárnica y más "pasta" tiene entre una y otra fibra, mayor es el porcentaje de inyección y menor cantidad de carne.

Pero eso no es todo lo que se puede detectar en cuanto a calidad. En un sobre de fetas en el que no se ve cada una por separado, hay que fijarse que no haya un exceso de líquido suelto. Dicho líquido puede ser producto de la sinéresis debido a que se le agregó más líquido del que puede retener el producto (en el mejor de los casos) o ser consecuencia de la retracción de los geles de almidón agregado. Otra posibilidad es que se origine en el deterioro del producto debido a la flora microbiana agregada durante el feteado o envasado, sumado esto (posiblemente) a un maltrato térmico, es decir, falta de suficiente refrigeración. Cualquiera de estos dos motivos de la aparición de líquidos se pone en evidencia cerca de la fecha de vencimiento.

A la hora de comer las salazones, la calidad se pone en evidencia por el sabor, la jugosidad, el aroma y la "mordida", que debe ser algo fibrosa y ligeramente resistente a la masticación, nada pastosa.

SALAZONES SECAS

Se trata de jamón crudo, bondiola salada, panceta salada. Se hacen con músculos enteros y no se inyectan, por lo que no da la posibilidad al elaborador de incorporar almidones o proteínas vegetales. Por su tipo de elaboración, son seguros desde el punto de vista microbiológico, ya que los patógenos que puedan estar presentes en la superficie son rápidamente controlados por la cantidad de sal con la que comienza el proceso. Lo que se pretende de estos cárnicos es que, además de tener un buen sabor, no sean demasiado salados. Hoy la industria está orientada (y obligada) a reducir las cantidades de cloruro de sodio agregado, pero a simple vista no hay forma de notar esa característica, lo que



queda es confiar en el elaborador conocido. En estos productos se premia, además, a los que tengan una coloración rojiza, no marrón, y pareja.

EMULSIONES

Se trata de salchichas tipo viena o frankfurter, salchichones, mortadelas, paté, etc. Estos cárnicos son muy similares, en cuanto a procesos de elaboración, a las salazones húmedas. La diferencia está en que en lugar de inyecciones que fuerzan la incorporación de los aditivos, se procede a un picado muy fino de las materias primas, lo que hace más fácil la solubilización de las proteínas cárnicas, por una exposición directa. Debido a la similitud en los procesos de elaboración y envasado, las características que indican la calidad de estos productos son la presencia de líquido en los envases (de origen similar al de las salazones húmedas) y la mordida firme, en lugar de la pastosidad originada en un exceso de almidón.



DISEÑOS PERSONALIZADOS

TODO EN UNIFORMES GASTRONÓMICOS

DELANTALES - GORRAS - CHOMBAS - REMERAS - FALDONES
 CHALECOS - CAMPERAS - CAMISAS - CHAQUETAS
 MANTELES - SERVILLETAS - BANDANAS
 BORDADOS - ESTAMPADOS

fullcomplements@yahoo.com.ar | Móvil / WhatsApp: (011) 15 6913-6050
 www.fullcomplements.com.ar | Showroom en Capital Federal



**FULL
 COMPLEMENTS**