

MARINADO EN LA CARNE AVIAR

A través de las tecnologías por inmersión, masajes o por inyección se logra una relajación de las fibras musculares, obteniendo un producto con mejores características organolépticas y más fácil de manipular.

Por: Dra. Isara Ramírez, encargada del Departamento de Inspecciones en UBI Meat Experts in Quality Assurance.

Fotos: UBI Meat Experts in Quality Assurance



La industria avícola, en los últimos años, ha experimentado un creciente avance tecnológico por medio de mejoras en los procesos de elaboración, utilizando diferentes alternativas en la producción de carne aviar. Esto permite obtener alimentos diferenciados pero, a su vez, que conserven las propiedades nutritivas, organolépticas de los productos frescos, y que se adapten al tipo de alimento demandado por los clientes.

La preferencia por parte de los consumidores de carne blanca viene generando un aumento económico considerable en el sector, debido a la evolución y a las nuevas tendencias en los estilos de vida y los hábitos alimentarios, sus expectativas son cada vez más exigentes. Productos más saludables, con características sensoriales específicas y de fácil manipulación, pero a la vez seguros y estables, se han convertido en una prioridad.

El mercado ha presentado un gran cambio debido a la demanda de productos de calidad, así como de alimentos preparados, lo que le proporciona al consumidor soluciones y comodidad en su preparación. La **tendencia a mejorar la calidad nutricional de los alimentos** lleva a la utilización de productos como los **aditivos en la canal de aves**.

Dentro del ámbito de innovación de las comidas preparadas se encuentran los **marinados**: solución acuosa que contiene diferentes ingredientes como sal, fosfatos, proteínas, especias, entre otros, lo cual puede variar según las costumbres y gustos culinarios de la región específica.

El marinado se puede aplicar de diferentes maneras:

- **Marinado por inmersión:** los componentes del marinado penetran a las piezas de carne por difusión con el paso de las horas, requiriendo de tiempos mayores, lo que aumenta la posibilidad de crecimiento bacteriano, no asegurando la distribución homogénea de los ingredientes a la carne.
- **Marinado por masajes:** utilizado mayormente en piezas pequeñas de carne, debido a que es difícil mantener la regularidad, uniformidad de los ingredientes en trozos grandes.
- **Marinado por inyección:** se utiliza a nivel industrial, se refiere al proceso mediante el cual se añade o inyecta en la carne el aditivo a elección, por medio de una inyectora multiagujas, logrando así una distribución homogénea de los ingredientes del marinado en toda la pieza cárnica. Esta tecnología permite dosificar la cantidad exacta de aditivos a utilizar, garantizando una regularidad en el producto en menor tiempo comparado con otros métodos.

Los componentes del marinado utilizados en la carne permiten una **relajación de las fibras musculares** a través de la modificación de sus características de textura, químicas y



físicas. Esto da lugar a un producto de mejor calidad, más tierno, más jugoso y fácilmente masticable, con aromas y sabores específicos, aumentando la retención de agua durante la cocción, lo que aporta una mayor jugosidad a la proteína cárnica. Al consumidor le aporta facilidades reduciendo la manipulación de los alimentos frescos, obteniendo un producto ya preparado y reduciendo tiempos en la cocina.

Numerosos ingredientes pueden ser utilizados para lograr un producto cárnico marinado. Además de las sales, proteínas y especias, también se utilizan azúcares, saborizantes, colorantes, vinos, vinagre, salsa de soja, jugos de frutas, miel, entre otros. La inclusión de estos componentes va a depender de los objetivos que se pretenda obtener.

La utilización de **tecnologías modernas en los productos cárnicos con efecto de automatización**, proporciona mejores resultados, con mayores rendimientos, menor tiempo de proceso y homogeneidad en los productos marinados, así como mayor calidad de los mismos. A nivel de la producción industrial **se crea identidad de aroma y sabor al producto**, así como una variación en el surtido de productos a ofertar. ●

Más información:
<http://ubibeeinspection.com>

78 años en el barrio de Mataderos brindando soluciones para la industria frigorífica

NUEVA LÍNEA DE DESCARTABLES



Para distribuir nuestros productos escaneá el código QR o envíanos un mail a info@casa-torres.com.ar



- Manga polietileno
- Cofias plisadas
- Barbijo tricapa con clip nasal
- cubre calzado de polietileno
- Delantal polietileno
- equipo completo polietileno
- Obturador de culata

Prevemax

Av. Lisandro de la Torre 2078 / CP 1440 - C.A.B.A.
 (011)4687-9988 - (011)4687-0400



info@casa-torres.com.ar
www.casa-torres.com.ar

CASA TORRES