|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Título componente** | **Acordeón** | |
| **Título** | **Clases de ahumado** | |
| **Texto descriptivo** | Según el tipo, tamaño del producto y características deseadas, se aplican diferentes tipos de ahumado. | |
| **Título** | **Texto** | **Imagen de referencia (opcional)** |
| **Ahumado en frío** | Se realiza a temperaturas entre **12 °C y 30 °C**. Es un proceso lento y costoso, cuya duración puede extenderse desde **dos horas hasta varias horas**, dependiendo del producto. | NO APLICA |
| **Ahumado en caliente** | Se lleva a cabo con vapor de agua, energía eléctrica (resistencia), gas, entre otros. En métodos modernos se controla la consistencia del humo, la humedad relativa y la temperatura.   * **Temperatura:** 60 °C * **Duración:** 2 a 4 horas * **Para productos como cábanos:** 45 a 90 °C   **Para embutidos frescos de corta conservación (chorizo, longaniza):** 60 a 100 °C | NO APLICA |
| **Ahumado artificial (humo químico)** | Se utiliza humo líquido, obtenido por combustión controlada del humo natural. Durante este proceso se eliminan compuestos **cancerígenos como los benzopirenos**. | NO APLICA |