|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Título componente** | **Acordeón** | |
| **Título** | **Defectos de ligazón y consistencia** | |
| **Texto descriptivo** | La ligazón y la consistencia son características esenciales en la calidad de un embutido crudo. A continuación, se presentan los principales defectos de ligazón y consistencia que pueden aparecer en los embutidos crudos, junto con sus posibles causas. | |
| **Título** | **Texto** | **Imagen de referencia (opcional)** |
| Corteza reseca | La desecación rápida endurece la superficie del embutido, generando una corteza seca que puede volverlo inconsumible. | No aplica |
| Formación de huecos y poros | La presencia de grietas internas afecta la textura del embutido y puede facilitar el desarrollo de mohos. Se debe a una ventilación excesiva o temperaturas de maduración demasiado altas. | No aplica |
| Reblandecimiento | Ocurre cuando el embutido se conserva a temperaturas inadecuadas o tiene un pH inferior a 4,7, lo que afecta su textura. | No aplica |
| Embutidos filantes | Se generan filamentos viscosos en el interior del embutido debido a la actividad microbiana, los cuales se extienden al separarlo en dos partes. | No aplica |
| Rellenado entorpecido de la pasta | Si la masa está demasiado fría, la boquilla es estrecha o la pasta es pegajosa, el llenado se vuelve difícil y puede afectar la estructura del embutido. | No aplica |