APUNTES PERZONALES

CECINAS  
· Cecinas sin otra denominación, son aquellos productos elaborados en base a carne y grasa de vacuno o cerdo, adicionado o no de condimentos, aditivos especias, agua o hielo. · Clasificación: - Crudas – Cocidas

CLASIFICACIÓN  
1. Cecinas crudas A) Cecinas crudas frescas: Luego de su elaboración, no sufren alteración significativa en los valores AW (actividad de agua) y pH respecto a los de la carne fresca. Ejemplo: Longaniza. B) Cecinas crudas maduradas: Productos ahumados o no, sometidos a procesos de curación y maduración, de duración prolongada y como consecuencia de su elaboración, sufren una disminución de su pH y AW respecto a la carne fresca. Ejemplo: Salame. C) Cecinas crudas acidificadas: Productos ahumados o no, como consecuencia de su elaboración sufren una disminución del valor de su pH respecto de la carne fresca. Ejemplo: Pasta de jamón. 2. Cecinas cocidas. - Aquellos productos que cualquiera sea su elaboración, son sometidos a un tratamiento térmico, donde la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 8ºC. Ejemplo: Mortadela.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:  
A) 0 a 6ºC: - Cecinas crudas frescas - Cecinas crudas acidificadas. - Cecinas cocidas B) -12ºC: - Cecinas crudas maduras - Elaboración de cecinas y hamburguesas se permite usar extensor de la carne, proteínas cárnicas autorizadas, en cuyo caso la proporción máxima será del 10%.

<https://www.u-cursos.cl/veterinaria/2009/1/SH121/1/material_docente/previsualizar?id_material=552424>

Cecina: En términos generales, sin otra denominación, se refiere al producto elaborado sobre la base de carne y grasa de vacuno o cerdo, adicionado o no de aditivos, condimentos, especias, agua o hielo.

<http://anic.cl/portal/wp-content/estad/BoletinCecinas2010.pdf> (pág. 37)

Descripción de la invención

La presente invención se refiere a un proceso de elaboración de cecina que se basa en una materia prima procedente de ganado vacuno, especialmente, de la raza Cachena, y de ganado equino. Dicha materia prima es sometida preliminarmente a una etapa de recepción y despiece, a fin de obtener unas piezas.

El proceso comprende las siguientes etapas:

a. selección y control de la materia prima, en la que se seleccionan, controlan y clasifican las piezas según peso;

b. salazón de las piezas, donde se emplea una temperatura de entre 2 y 5 °C y una humedad relativa de entre 90 y 95% y durante un tiempo de entre 0,15 y 0,40 días/kg de pieza fresca;

c. lavado con agua y escurrido de las piezas, durante un tiempo máximo de 24 horas;

d. etapa de post-salazón, en la que las piezas escurridas se introducen en cámaras a una temperatura de entre 6 y 8 °C; una humedad relativa, que desciende progresivamente desde 85 hasta 75%, y en presencia de ventilación forzada;

e. ahumado de las piezas;

f. secado-maduración, en la que las piezas se mantienen a una temperatura de entre 14 y 16 °C y una humedad relativa de entre 65 y 75%.

Opcionalmente, cuando se trabaja a partir de piezas procedentes del ganado vacuno, especialmente, de la raza Cachena, la etapa de post-salazón se efectúa durante al menos 70 días.

Opcionalmente, cuando se trabaja a partir de piezas de origen equino, la etapa de post-salazón se efectúa durante al menos 40 días.

Opcionalmente, el ahumado se realiza durante al menos 4 días para las piezas de origen vacuno.

Opcionalmente, el ahumado se realiza durante al menos 2 días para las piezas de origen equino.

Opcionalmente, el tiempo de secado-maduración es de al menos 7 meses para las piezas de origen vacuno.

Opcionalmente, el tiempo de secado-maduración es de al menos 75 días para las piezas de origen equino

EJEMPLOS

1. Ejemplo de elaboración de cecina a partir de carne de Cachena Se recibe la materia prima a base de canales de ganado vacuno sin distinción de sexo de la raza Cachena, inscritos en el libro genealógico de la raza, con una edad mínima al sacrificio de 12 meses y peso canal mínimo de 120 kg. Se debe asegurar un nivel adecuado de infiltrado en la grasa de las piezas, no inferior al 2% de grasa intramuscular. Su genética, manejo y su sistema extensivo de producción hacen singular esta materia prima. Estos animales se crían en montes y praderías gallegas, por lo que las condiciones de crecimiento y de acabado están ligadas al territorio y son muy diferentes a las que se dan con otras carne producidas en otros sistemas más intensivos.

Se procede a una obtención y perfilado de los despieces de la canal que sirven para la elaboración de cecina de Cachena. Se empleará la extremidad posterior o jamón, cortada a nivel del fémur. A su vez, esta pierna se podrá preparar con hueso o deshuesada. Esta pierna está formada principalmente por las siguientes piezas: a) Morcillo, pieza que rodea la tibia-peroné compuesta por los siguientes músculos: extensor digitorum lateralis, extensor digitorum longus, flexor digitorum profundis, flexor digitorum longus, flexor ballucis longus, peroneus longus, peroneus tertius, popliteus, tibialis anterior, tibialis posterior; b) Tapa, de forma acorazonada, lisa en su cara externa y con fibras cortadas y de dirección irregular en su cara interna. Contiene los músculos de la cara interna y media del muslo: semimenbranosus, adductor femoris, gracilis pectineus y sartorious; c) Babilla, se encuentran en la parte lateral anterior de la pierna cuya base muscular son: vastus lateralis, vastus intermedius, vastus medialis y rectus femoris; d) Contra, se sitúa en la parte lateral y posterior de la pierna. Su base anatómica está constituida por el bíceps femoris.

A partir de las etapas preliminares anteriores, el proceso comprende:

a) Selección y control de la materia prima: las piernas de Cachena son inicialmente seleccionadas y clasificadas por pesos. El peso es un factor importante ya que determinará el tiempo de permanencia en la sal; se trata de piernas de un mínimo de 20 kg, con hueso; que podrá bajar a 16 kg, si se retira el hueso de la pierna.

Las operaciones preliminares en la preparación de la pierna comprenden las operaciones de sacrificio, despiece de la canal, perfilado y sangrado de la extremidad posterior. Es muy importante que las operaciones de sacrificio y faenado se realicen en condiciones óptimas de higiene, para reducir en lo posible la contaminación exógena y endógena de la pierna empleada en la elaboración del jamón de Cachena.

De forma general, el control en la selección de la materia prima se centra en el aspecto general de las piernas, el control del pH y de la temperatura y la determinación del peso:

- aspecto general de las piernas: se realiza un control visual, rechazando las piernas, muy sucias, con hematomas, etc.

- control de pH: se procede a su medida con electrodos de punción en tres puntos diferentes; el valor del pH se debe de situar en el intervalo 5,5-5,8.

- temperatura: La temperatura es importante, ya que influye en la velocidad de difusión de la sal y en el crecimiento microbiano; por ello, para evitar contaminaciones microbianas las piezas deben ser mantenidas a refrigeración (2-4 °C) desde la obtención de la canal.

- peso: generalmente, se trata de piernas con un peso mínimo de 16-20 kg, dependiendo de si son deshuesadas o no. Estos pesos son alcanzados al fijar el peso mínimo canal en 120 kg. El peso es un factor importante, ya que determina el tiempo de permanencia en la sal.

b) Salazón: en esta etapa, se pretende que la pieza adquiera un contenido en sal suficiente para que, una vez distribuido por toda la superficie en las etapas posteriores y en combinación con la paulatina deshidratación, se inhiba el desarrollo de microorganismos alterantes y potencialmente patógenos para el consumidor. Asimismo, se persigue la consecución de un ligero sabor salado en el producto final y el regular la actividad enzimática endógena y las reacciones químicas que tienen lugar durante la maduración. Los jamones son salados con sal marina de grano grueso. Las piernas, una vez frotadas superficialmente, son introducidas en cámaras de salado o saladeros, agrupados en "pilas", constituidas por capas alternativas de sal y piezas. Es muy importante, durante el salazonado, controlar la temperatura y la humedad relativa de los saladeros y la granulometría de la sal utilizada. En principio, cuanto más elevada es la temperatura, mayor es la difusión salina. Sin embargo, para evitar el

desarrollo de los microorganismos, la temperatura debe mantenerse a valores bajos.

Para conseguir un equilibrio entre estos dos aspectos, la temperatura de los saladeros se mantiene durante el proceso de salazón entre 2-5 °C. La humedad relativa del saladero debe ser alta, entre 90 y 95%; se pretende con ello hidratar.

<https://patentados.com/2014/proceso-de-elaboracion-de-cecina>

COLORACIÓN Y ASPECTO AL CORTE: Al corte, la cecina tendrá tonalidades de color por las que pasa la carne de cecina, desde un color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al fina

<http://www.juntadeandalucia.es/defensacompetencia/sites/all/themes/competencia/files/fichas/pdf/16_Cecina.pdf>

Informe

Para la elaboración de cecinas se deben llevar a cabo un constante monitoreo de diversos factores para la correcta comercialización al publico. Asegurando la menor probabilidad de intoxicación sobre los consumidores respecto a dicho producto. Los factores decisivos al momento de distinguir carnes que podría intoxicar de la que será aprobada higiénicamente para pasar a los distintos proceso suele comenzar cuando se recibe la materia prima a base de canales de ganado vacuno sin distinción de sexo de la raza Cachena, inscritos en el libro genealógico de la raza, con una edad mínima al sacrificio de 12 meses y peso canal mínimo de 120 kg. Se debe asegurar un nivel adecuado de infiltrado en la grasa de las piezas, no inferior al 2% de gras intramuscular. Seguido se debe tomar en cuenta el peso ya que es un factor importante para determinar el tiempo de permanencia en la sal; se trata de piernas de un mínimo de 20 kg, con hueso; que podrá bajar a 16 kg, si se retira el hueso de la pierna.

A continuación el control en la selección de la materia prima se centra en el aspecto general de las piernas, el control del pH y de la temperatura y la determinación del peso:

- aspecto general de las piernas: se realiza un control visual, tendrá tonalidades de color por las que pasa la carne de cecina, desde un color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso madurativo y presentará un ligero veteado de grasa, que le proporciona su jugosidad característica. En este instante se rechazan las piernas, muy sucias, con hematomas, etc.

- control de pH: se procede a su medida con electrodos de punción en tres puntos diferentes; el valor del pH se debe de situar en el intervalo 5,5-5,8.

- temperatura: La temperatura es importante, ya que es la que determinara la velocidad de difusión de la sal y en el crecimiento microbiano; por ello, para evitar contaminaciones microbianas las piezas deben ser mantenidas a bajas temperaturas (2-4 °C) desde la obtención de la canal.