

**Jornadas
Interempresas**^{net}

TRANSFIRIENDO CONOCIMIENTO

jornadas.interempresas.net

#FORUMCARNICO2017

SÍGUENOS EN TWITTER:

@ie_jornadas



II, FÓRUM CÁRNICO

MARTES 19 DE SEPTIEMBRE DE 2017

EDIFICI EL SUCRE DE VIC

C/ RAMON D'ABADAL I VINYALS, 5
08500 VIC (BARCELONA)



Casademont

grupocosta



Assegurament de la qualitat en productes carnis fermentats assecats

Jordi Bernardo



grupocosta





Casademont

grupocosta



**Com son els nostres
consumidors?**



Casademont

grupocosta

Què busquen en el nostres productes?





grupocosta



Quina és el camí per a satisfer les expectatives dels nostres clients?



grupocosta

Qualitat



grupocosta

Significats de la paraula qualitat

“”Conjunt d’atributs que constitueixen les característiques del producte”

Complir amb les especificacions i amb total conformitat amb els requeriments

Qualitat en un producte o servei, no és el que proveïdor hi posa. És el que el consumidor està disposat a pagar per obtenir-lo.(P. Drucker)

“Els productes ha de ser fabricats sempre de la mateixa manera i amb totes les garanties sanitàries

Els productes curats fermentats de casa nostre

Carn picada i assaonada

Embotida

Fermentada, madurada/assecada





grupocosta

INGREDIENTS

Alguns Ingredients Característics

Carn de porc (Barreja de carn magre i greixosa)

Sal

Sals curants

Espècies, carbohidrats

Cultius iniciadors





Casademont

grupocosta

El nostres productes son vius

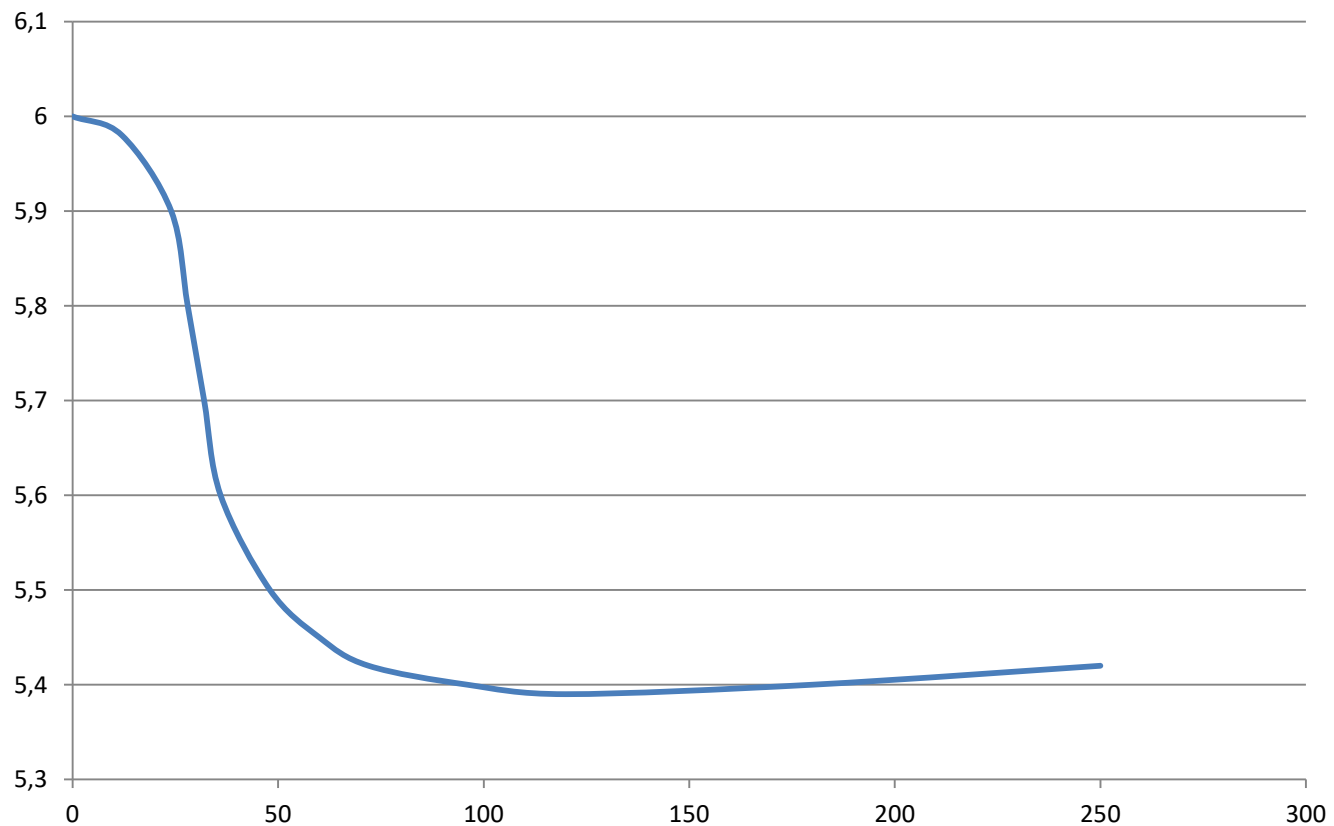
Principals FASES dels processos

La fermentació i la evolució del pH

La evolució de la a_w

Maduració i conducció del florit

Fermentació i evolució del pH

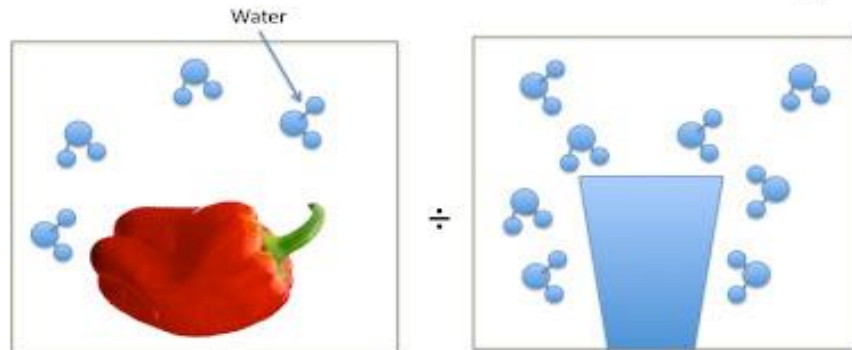


Activitat d'aigua a_w

Es la pressió parcial de vapor d'aigua d'una substancia dividida per la pressió parcial de vapor de l'aigua pura a la mateixa temperatura

La pressió parcial de vapor depèn de la quantitat de sal i altres soluts que estan dissolts amb l'aigua

A Pictorial Definition of Water Activity



Vapor pressure of water from a food

Vapor pressure of pure water

Water Activity

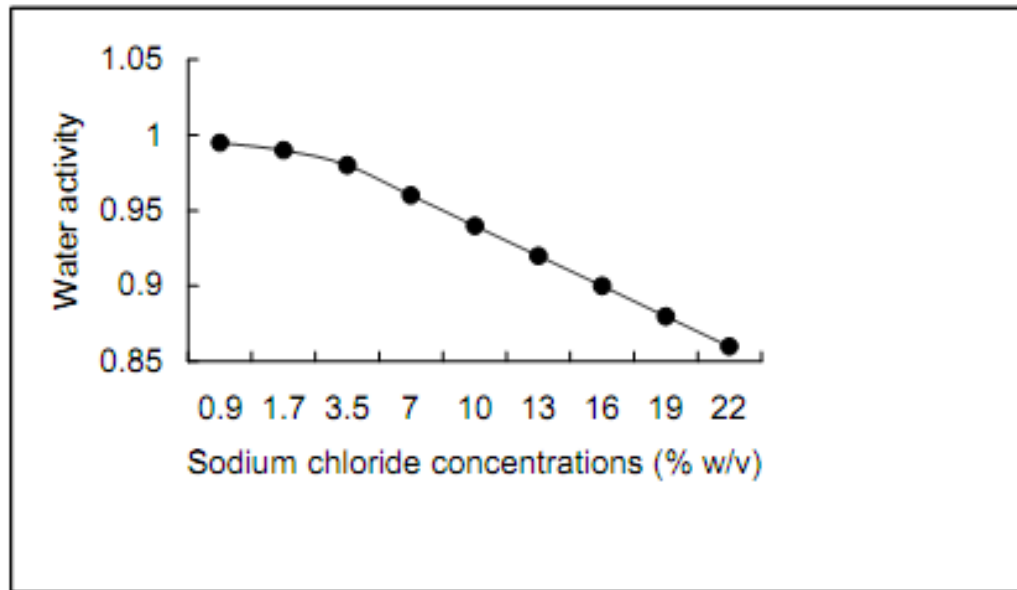
$$a_w = \frac{P}{P_0}$$

P = vapor pressure in food

P_0 = vapor pressure of pure water

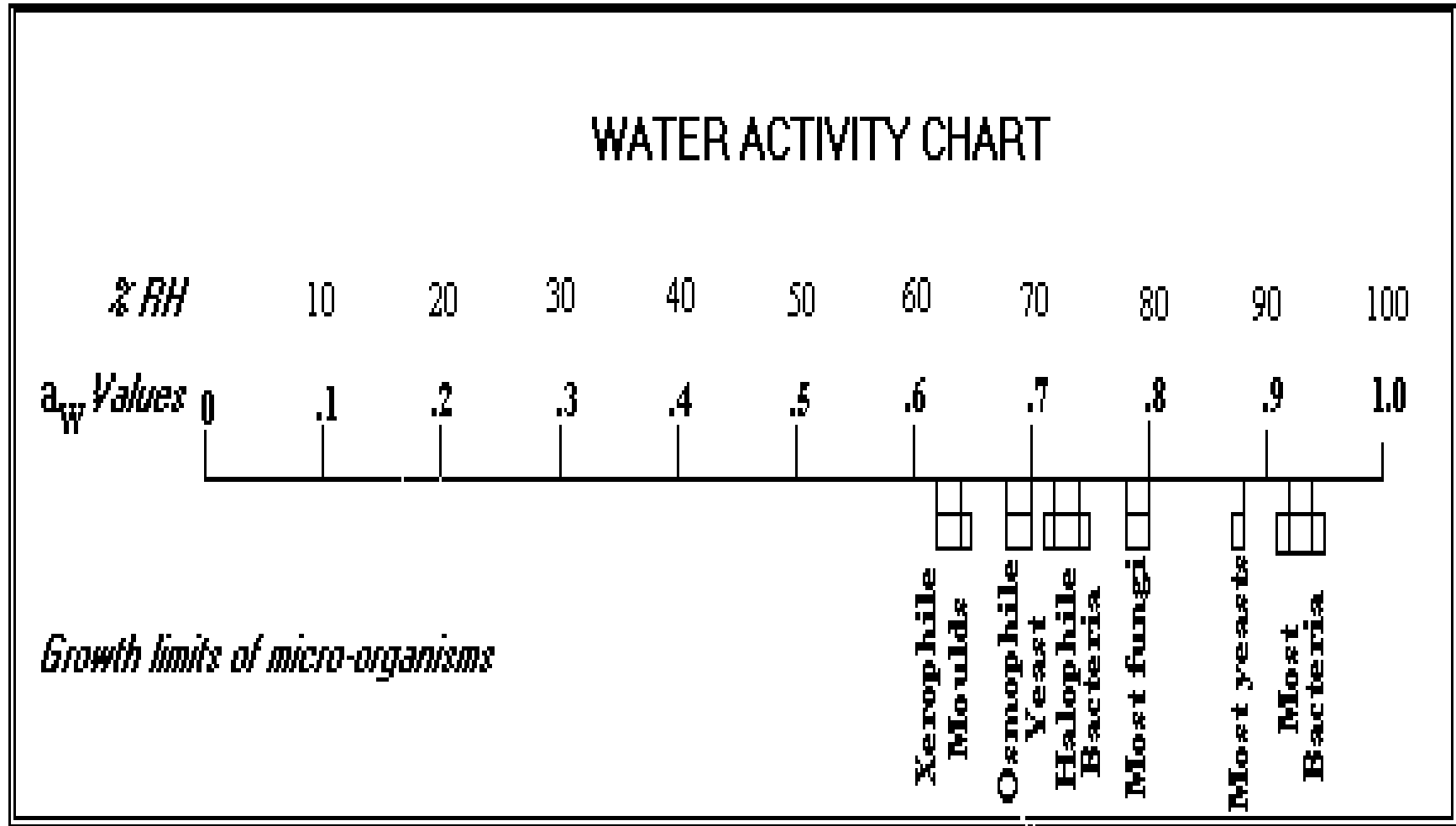
a_w i embotits assecats fermentats

El valor a_w està relacionat amb el contingut d'aigua i el contingut de sal/soluts de la mescla inicial. Aquesta relació és molt important



Graph Effect of sodium chloride concentration on water activity

a_w i activitat microbiana



El procés de madurat/assecat

T_a

i HR



grupocosta



Paràmetres de qualitat

Rendiment

pH

a_w

Aspecte extern

Duresa

Organolèpsia

Aquests (entre d'altres) son els paràmetres i mesures objectives que definiran “la qualitat” dels nostres productes en el mercat.

Com podem assegurar lot a lot la Qualitat?



grupocosta

Cop d'ull als ingredients

La Carn

Els paràmetres essencials que componen la carn son

Humitat

Proteïna

Greix

Cendres(contingut inorgànic)

...i càrrega microbiològica

Sal

Sals curants

Carbohidrats

Espècies



grupocosta

La CARN





grupocosta

Tots els valors dels paràmetres carnis estan relacionats entre ells

Coneixent-ne un es poden saber els altres (aprox.)

L'índex de Feder es constant

...i el contingut de cendres, també

Aleshores si sabem el contingut de greix, podem calcular els continguts d'aigua i proteïna



grupocosta

Si el contingut de greix està assegurat/fixat

Els altres paràmetres de la carn, també

És a dir

La humitat o contingut d'aigua

la proteïna

Queden igualment fixats

ÉS IMPORTANT ASSEGURAR LA RECEPTE

ELS INGREDIENTS I ADDITIUS

HAN D'ESTAR SEMPRE

CORRECTAMENT FORMULATS I DOSIFICATS

a_w

Amb tot el que hem dit tenim aquest paràmetre controlat al inici del procés.

Control de la Fermentació

El govern de la fermentació:

Condicions d'humitat i temperatura dels assecadors

Tipus i continguts dels carbohidrats de la recepta

El valor i la evolució de a_w

Tots aquests paràmetres estan involucrats en la evolució de pH



Condicions climàtiques dels assecadors

La pèrdua d'aigua està directament relacionada amb la a_w interna dels productes i les condicions de HR i T^a dels assecadors

El Gradient entre a_w interna i la HR externa del assecador ens indicarà la velocitat d'assecat

Parametres que contemplem

Interns: a_w i pH

Externs: HR i T^a

El procés d'assecat ha de seguir sempre les mateixes pautes

Producte acabat

Quins paràmetres hem d'analitzar/controlar?

- 1) Rendiment i pes final
- 2) pH i a_w
- 3) Aspectes Organolèptics



grupocosta

PRODUCTE ACABAT

Rendiment i pes final

El rendiment per la seva importància econòmica i de qualitat

El pes, perquè és un contracte amb els nostres clients

(E) FUET EXTRA COLLAR. Ingredientes: Carnes de cerdo, lactosa, sal, dextrosa, especias, antioxidante (eritorbato sódico), conservadores (nitrito potásico, nitrito sódico). Puede contener trazas de otros derivados de leche y soja. Envasado en atmósfera protectora. Información nutricional - Valores medios en 100 g de producto: valor energético 1876 kJ / 452 kcal, grasas 36 g, de las cuales saturadas 13,6 g, hidratos de carbono 4 g, de los cuales azúcares 4 g, proteínas 28 g, sal 4,6 g. Conservar en lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del/ Lote; (ver envasado).

(FR) SAUCISSON SEC. Ingrédients: Viande de porc (152 g par 100 g produit), lactose, sel, dextrose, épices, antioxydant (E-316), conservateurs (E-252, E-250). Il peut contenir traces des autres dérivés de lait et de soja. Conditionné sous atmosphère protectrice. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: valeur énergétique 1876 kJ / 452 kcal, Lipides 36 g, dont acides gras saturés 13,6 g, Glucides 4 g, dont sucres 4 g, Protéines 28 g, Sel 4,6 g. A conserver dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence avant le/ Lot; (voir emballage).

(GB) DRY-CURED PORK SAUSAGE. Ingredients: Pork meat (152 g per 100 g product), lactose, salt, dextrose, spices, antioxidant (E-316), preservatives (E-252, E-250). It can contain traces of other derivatives of milk and soy. Packed in a protective atmosphere. Nutrition information - 100g of which is saturated 13,6 g, Carbohydrates 4 g of which sugars 4 g. To be consumed best before/ Lot: (see packaging).

(D) SPANISCHE FUET SALAMI EXTRA COLLAR. Zutaten: Schweinefleisch, Kochsalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel (E-316). Produkt kann andere Spuren von Milch- und Sojaerzeugnissen verpackt. NÄHRWERT ANGABEN – Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g: Energie 1876 kJ, Fett 36 g, davon gesättigte Fettsäure 13,6 g, Kohlenhydrate 4 g, davon Zucker 4 g, Eiweiß 28 g, Salz 4,6 g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis/ Lot: Siehe Packung.


(RO) Fuet extra Collar. Ingredient: Carne de porc (152 grame) condimente, antioxidant (E-316), conservant (E-252, E-250), Pei atmosferă protectoră. Informații nutriționale - 100g de produs: dintre care Saturați 13,6 g, Carbohidrați 4 g dintre care Zahărul și amidonul 4 g. Se consumă înainte de/ Lot: (vezi ambalaj). Producător: CIRCULUI No.1, BUCUREȘTI, Tel: 210 6954.

(SE) FUET EXTRA COLLAR. Ingredienser: Svinkött (152 g i 100 g produkt), laktos, salt, dextros, krydderier, antioxidant (E-316), konserveringsmedel (E-252, E-250). Kan innehålla spor av andra mjölk och sojaderivater. Pakket i kontrollerat atmosfär. Näringsvärde pr. 100 g: Energi 1876 kJ / 452 kcal, 36 g fett, varav sockerarter 4 g, Protein 28 g, Salt 4,6 g. Förvaras torrt och svalt, mellan 0° - 22°C. Bäst före/ Lot: (se märkning). Ursprung: Spanien.

(DK) FUET EXTRA COLLAR. Ingredienser: Svinekød, (152g til 100g færdigvare), lactose, salt, dextrose, krydderier, Antioxidant: Natriumerythorbat (E-316), konserveringsmiddel (E-252, E-250). Kan indeholde spor af andre mælk og sojaderivater. Pakket i kontrolleret atmosfære. Næringsdeklarationen - Gennemsnitlige værdier i 100 g produkt: Energi værdi: 1876 kJ / 452 kcal, 36 g fedt, hvoraf 13,6 g mættet, 4 g kulhydrater, hvor sukkeret 4 g, 28 g protein, 4,6 g salt. Opbevares køligt og tørt sted. Mindst holdbar til/ Lot: (se dato på pakken).


(E) Peso neto:	250g
(F) Poids net:	
(GB) Net weight:	
(D) Nettogewicht:	
(RO) Greutate netă:	
(SE) Nettovikt:	

SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE






Fabricado por:
CASADEMONT, S.A.
Ctra. Riudellots a Sant Martí de Llémena 17150
St Gregori (Girona) España www.casademont.com

Servicio de información al consumidor:
Apt. 104 - 17080 Girona
911 20 02 01



8 4 1 1034 000522 11092

pH i a_w

SoloStocks



Aspectes Organoleptics



Aspectes interns

- 1) Color**
- 2) contingut de Greix**
- 3) Aspecte del tall**
- 4) Gust**

Aspectes Organoleptics 2

Aspectes externs

- 1) La aparença
- 2) La duresa







Casademont

*grupo*costa

PRODUCTE ACABAT



**Què ens passa
si
El contingut de greix és massa baix**

**El contingut d'aigua de la mescla inicial és massa alt
 a_w inicial també és massa alta**

pH pot baixar més i més ràpid durant la etapa fermentativa

Les minves d'assecat evolucionen fora del patró estàndard

Quan el producte aconseguix el rendiment de qualitat fixat,

No és correcte

És massa tou

La evolució del florit pot no ser la adequada

La textura tampoc es correcte

El producte pot no ser estable des del punt de vista microbiològic

Què ens passa si El contingut de greix és massa Alt

El contingut d'aigua de la mescla inicial és massa baix

a_w al inici també és massa baixa

La fermentació està fora de la pauta. Si a_w és massa baixa la pot bloquejar

pH també pot està fora de pauta

....

... Amb tots els cassos quan els productes arribin al mercat ,

tenim el risc

que siguin rebutjats pels consumidors

Un dels camíns que tenim per assegurar

La Qualitat

Dels nostres productes curats fermentats

s'aconsegueix via el control del greix de les formulacions

i n'hem explicat les bases teóriques que ho poden corroborar