

Estimado cliente,

Zernike quiere gracias por la confianza depositada en nosotros con una breve documento pretende ofrecer información general sobre el proceso de envejecimiento, sobre los diferentes métodos existentes y sobre el uso de nuestro QM 700/900/1500 tecnología.



EL ENVEJECIMIENTO EN SECO

envejecimiento seco es un **proceso bioquímico** que se produce espontáneamente en los animales esqueléticos

músculos justo después de la masacre y modifica su estructura haciendo que la carne tierna y sabrosa en forma natural y segura. De hecho, justo después de la masacre de la carne no es comestible, ya demasiado duro. El envejecimiento seca activa bioquímica

procesos que hacen que la buena carne para el consumo.

Puede parecer un tema complejo, como la definición de antemano una duración exacta para el envejecimiento seco, sin tener en cuenta muchos otros factores, puede conducir a grandes errores.

De hecho, la duración de un proceso de envejecimiento seco depende de muchas variables, tales como: **el tipo de animal, su edad cuando son sacrificados, el tamaño y características de los niveles de cortes de carne, temperatura, humedad y ventilación**, así como las condiciones de vida del animal y la forma en que la masacre se llevó a cabo.

Por lo general, es el deber del carnicero para asegurarse de que las edades carne seca el tiempo suficiente, el ajuste de la duración de acuerdo con las reacciones de carne, pero por desgracia esta actividad requiere de tecnologías apropiadas, el espacio, el tiempo y por lo tanto los costos, que se incrementan aún más por la pérdida de líquidos y de peso afectan a la carne durante este período.

Por esta razón, en el sector de la distribución de masas de este proceso **no es realizado y**, Por desgracia, como consecuencia de la carne seca de edad inadecuada, que no puede expresar todo su potencial en términos de sabor y calidad, se venden en el mercado.

Con el fin de obtener un resultado de calidad es necesario respetar algunas pautas desde la masacre, un proceso después de lo cual la carne se somete el rigor mortis, que es una rigidez de los músculos que se caracterizan por una disminución del nivel de pH desde un valor inicial de 7 a un valor de 5,4. Esto es debido a la hidrólisis del glucógeno (la más oxígeno presente en los músculos más el glucógeno) que se convierte en ácido láctico.

La reducción del nivel de pH es fundamental para una buena conservación de la carne, ya que disminuye la proliferación de bacterias y favorece la proteólisis de las enzimas de carne, lo que conduce a la relajación de las fibras musculares que rigidizadas después de la masacre.

Es importante que el glucógeno (oxígeno) esté presente en los músculos en grandes cantidades a fin de producir una cantidad adecuada de ácido láctico, disminuyendo así el nivel de pH y facilitar la preservación y seco procesos de envejecimiento.

Cuanto más la carne es rojo, mayor será la acumulación de ácido láctico es por lo tanto más largo es el período de refuerzo será así como la posterior seco envejecimiento duración con el fin de obtener carne tierna y sabor.

Una cantidad elevada de ácido láctico beneficia a la calidad de la carne de muchas maneras, tales como:

1. La desnaturalización musculares y tejidos conectivos proteínas, lo que hace que la carne más tierna.
2. Las proteínas musculares fragmentación por las enzimas, que mejoran los aromas de carne.
3. La inhibición de la proliferación flora bacteriana, lo que permite más períodos de conservación.

Es importante tener en cuenta cómo tanto las condiciones de vida de el animal y el masacre método son factores importantes en la determinación del nivel de glucógeno en las fibras de origen animal. Las malas condiciones de vida y una masacre demasiado estresante para el animal puede resultar en un bajo nivel de glucógeno, y la consiguiente menor acumulación de ácido láctico prevenir una reducción adecuada del pH. Esto afectará negativamente a la carne que se volverá de color rojo oscuro y deshidratado.

Otro elemento crucial para el envejecimiento, especialmente para los de larga duración en seco, es la grasa de la carne. La grasa de la carne está constituido por las rayas blancas estrechas que se encuentran comúnmente en filetes. El patrón que se forman se llama marmoleado. Para el proceso de envejecimiento en seco a largo plazo de alta calidad es muy importante elegir la carne wellmarbled.

Durante el proceso de envejecimiento seca la parte externa de la más oscura de carne vueltas (sólo unos pocos milímetros de capa fina) debido al contacto con el aire.

Por lo tanto un corte de carne bien de edad no tiene una apariencia atractiva: se presentará un color rojo oscuro tendiendo a superficie de color negro con el ámbar marmoleado. La superficie de la carne va a ser tan gruesa como corteza de árbol, pero una vez que los milímetros superficiales se cortan, la carne se ven muy bien.

ENVEJECIMIENTO EN SECO: técnicas distintas:

Hoy en día el mercado propone tres principales técnicas de envejecimiento en seco:

1. El Anglo-American seco método de envejecimiento;
2. El seco italiano método de envejecimiento;
3. El método de envejecimiento húmedo.

El método de envejecimiento seco angloamericana consiste en el envejecimiento del hueso-in-carne en una medio ambiente con oxígeno, ya que este último es capaz de bloquear proceso degenerativo que conduce a la contaminación de la carne. Esta técnica de envejecimiento seca realza los sabores, ternura y jugosidad de la carne, pero causa una significativa

pérdida de peso (hasta 20%). La carne se adquieren grandes cualidades organolépticas: será muy aromático y tierno a pesar del secado. El color será rojo oscuro y el compacto de textura. Las tensiones literatura especializada cómo la duración promedio de un proceso necesario para obtener un resultado de envejecimiento de alta calidad es de alrededor de 30 días. Los estudios demuestran también cómo un aumento en los resultados de temperatura en una reducción de la duración del proceso de envejecimiento. pruebas de investigación y de laboratorio han permitido establecer las siguientes duraciones de procesos indicativos:

1. 33 días a 0 ° C
2. 30 días a 1 ° C
3. 27 días a 2 ° C
4. 24 días a 3 ° C
5. 21 días a 4 ° C

Es muy importante destacar cómo los resultados alcanzables con un día 33 largo secan proceso de envejecimiento utilizando 0 ° C son similares, en términos de calidad y ternura, a los alcanzados en 21 días utilizando 4 ° C. Un análisis preciso del resultado cualitativo ha mostrado que el 95% de la calidad se consigue en unos 30 días usando 1 ° C, mientras se extiende el proceso trae más mejoras marginales.

El método angloamericana envejecimiento seco utiliza niveles muy bajos de humedad (alrededor de 75-80%) con el fin de obtener una mayor concentración de sabores, pero causando por otra parte grandes pérdidas de peso.

La seca italiana proceso de envejecimiento, aunque comparte los mismos principios básicos de la anglo estadounidense, utiliza un nivel de humedad más alta (por encima de 80%) y una temperatura más baja (alrededor de

0-1 ° C). Estas temperaturas se requieren con el fin de hacer que los procesos más largos de envejecimiento secos, incluso hasta 100 días.

la húmeda método de envejecimiento, Desafortunadamente ampliamente utilizado también en Italia, es el conservación en un ambiente refrigerado de la carne deshuesada dentro de una bolsa de vacío. Las enzimas anaerobias (que forman debido a la falta de oxígeno) modificar la carne. El cierre hermético impide la pérdida de líquidos pero se vuelve la oscuridad carne roja y provoca una contaminación de la grasa, que se vuelve rosa. El olor de la carne se hace más intensa y sus regalos de sabor metálico y mal regusto ácido, debido al azufre creado por la transformación de la hemoglobina.

El método de envejecimiento en húmedo es un proceso de fermentación y la degradación de las proteínas de la carne. Su propósito es hacer que la carne tierna y más sabrosa, pero está claro la forma en que no permite alcanzar el nivel cualitativo alcanzable con un proceso de envejecimiento seco.

SECO CON EL ENVEJECIMIENTO QM GABINETES: lento o rápido?

El QM700 gabinete envejecimiento seco / 900/1500 es una tecnología patentada que permite al usuario llevar a cabo los métodos de envejecimiento diferentes secos en bioseguridad completa.

El operador sólo tiene que tocar el icono relacionado con el programa elegido de acuerdo a sus resultados deseados y la máquina hará el resto, la gestión autónoma de todo el fases del proceso. El registrador de datos unidad de control mantiene un registro de la temperatura y humedad

los valores a fin de tener un informe para los controles de calidad o en caso de inspecciones realizadas por las autoridades de seguridad alimentaria.

Con el término **El envejecimiento lento** nos referimos a la programas preestablecidos para llevar a cabo más de 30 días de duración, baja temperatura (0-1 ° C) BIOSAFE seco procesos de envejecimiento. Retardar el envejecimiento se seca la carne en la superficie y hace perder más peso relativamente, pero al mismo tiempo aumenta su ternura, jugosidad y sabores.

Con el término **El envejecimiento rápido** nos referimos a los programas predefinidos para la realización de una temperatura más alta (3-4 °) BIOSAFE seco proceso de envejecimiento que dura menos de 25 días. Estos programas le permiten acortar los tiempos y reducir la pérdida de peso de la carne.

Estos parámetros son puramente ilustrativos, ya que, como ya se ha explicado, hay muchos factores internos y externos que influyen en la calidad y la duración de un proceso de envejecimiento seco. En este contexto un papel fundamental es desempeñado por la correcta determinación de los valores de pH, que proporcionan información sobre el avance del proceso de envejecimiento.

Vale la pena recordar que, una vez que el periodo de envejecimiento en seco es una y el pH está en el nivel adecuado, con el fin de preservar la calidad del producto es importante para almacenar la carne en un frigorífico de uso exclusivo para la carne, porque a medida que el producto se sometió a una reducción del líquido tenderá a absorber el olor de otros alimentos.

Si no se instala una sonda de pH dentro de la cámara era una elección deliberada como una sonda interna sólo puede medir un solo corte de carne. De esta manera, los datos basados en la que la máquina se ajusta automáticamente sus propios parámetros

que sólo se refieren a una de las varias piezas que por supuesto pueden estar en diferentes etapas del proceso de envejecimiento y por lo tanto tienen diferentes valores de pH. Por el contrario, nuestra sonda externa hace que todo sea más dinámico, ya que permite al usuario medir el pH de cada corte y agregar o quitar las piezas de acuerdo con el estado de envejecimiento de cada uno. Además, entre las mediciones de la sonda tiene que ser almacenado en la tapa de almacenamiento que contiene el gel electrolítico con el fin de trabajar correctamente.