

Aprovechamiento integral de animales ovinos adultos: elaboración de chacinados y salazones a base de carne de capones

Renaud, V.; Sanchez, M.

Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Carnes (CITECA)

INTRODUCCIÓN

En los últimos años CITECA observó el creciente interés por parte de distintos sectores en la elaboración de productos a base de carnes y diferentes a las tradicionales y comenzó a trabajar en el tema.

A través de distintos desarrollo solicitados por clientes tomamos contacto con esta temática tanto por el trabajo con otras especies animales de carnes no tradicionales en el mercado (caracoles, ranas, nutria, etc.) como por la elaboración de productos a base de carne ovina, como por ejemplo platos preparados congelados.

OBJETIVOS

El principal objetivo de este proyecto es cooperar con las empresas, en particular las PYMES, en la diversificación de productos y con ello acceder a nuevos mercados nacionales e internacionales.

Asistir a las empresas en el proceso de transformación para lograr un mayor nivel de competitividad tanto en el aspecto tecnológico como en lo relativo a mayores exigencias sanitarias es este caso a través del desarrollo de productos diferenciados que apuntan a satisfacer determinados segmentos de mercado tanto interno como externo.

La incorporación de esta experiencia de trabajo permite colaborar con otros potenciales emprendimientos en los siguientes aspectos:

- Formulación de nuevos productos.
- Adecuación de productos desarrollados a mercados con características propias diferenciales (sustitución de aditivos y/o ingredientes, reemplazo de materias primas, etc.).
- Estandarización de procesos tecnológicos.

RESULTADOS

Se llevó a cabo la elaboración de una línea de chacinados y salazones tratando de optimizar la utilización de los distintos cortes disponibles.

Partiendo de animales ovinos capones de la especie "corriedale" se obtuvo el rendimiento de su despostada y se desarrollaron los siguientes productos:

- jamones crudos
- bondiolas
- salames (diferentes variantes)
- chorizos frescos
- hamburguesas y medallones light
- pechito ahumado
- jamón y paleta cocidos
- leberwurst
- lomito canadiense

Se trabajó con carne obtenida de la despostada de animales proveniente de su región de origen. Todos los productos cumplieron con las Reglamentaciones Nacionales y se llegó a la aceptación sensorial por parte de los solicitantes

ANTECEDENTES

- Desarrollo de platos preparados congelados a base de carne ovina patagónica con variedad de acompañamientos.
- Desarrollo de conservas a base de carne de rana de la especie "rana toro".
- Desarrollo de conservas a base de carne de caracol del tipo "de jardín".

Para mayor información contactarse con:

Viviana Renaud: vrenaud@inti.gov.ar

[Volver a página principal](#) ◀