



BDN, S.L.

BOLETIN Nº 49

<http://bdnhome.com>

Ingeniería de Alimentación
C/Pallars. 141 5ªA 08018 Barcelona

Octubre 2007

bdn@bdnhome.com

ENSAYOS EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Inyección de bacalao: 15% extensión.

Se podría intentar la inyección al 10% pero la solución sería casi saturada, lo que obligaría a procesos mixtos: inyección y reposo en sal. Con lo cual encareceríamos el proceso.

Ingred.	Blanco	Test 1	Test 2	Test 3
Sal	2300	2300	2300	2300
Fosfato	172.5	172.5	172.5	172.5
T95		230		230
1313			345	345
Agua	12527.5	12297.5	12182.5	11952.5

* se añadió un aroma de bacalao salado

Los fosfatos eran difosfatos, el T95 es gelatina de cerdo y el 1313 un carragenato iota sódico. Nos encontramos, siempre con el tema del cruce de especies, bacalao con cerdo, en este caso.

La preparación de la salmuera exige una galénica especial:

- El T95 siempre al final con el agua muy fría.
- En el caso del 1313, siempre con el agua muy fría (hablamos de máximo 4°C), se añade al principio, después las sales y el T95 al fin.

Se utilizó aroma para acercar el sabor del bacalao salado deshidratado y rancio al del bacalao fresco utilizado. Para ello se han probado hasta 6 aromas diferentes. Aromáticamente el producto está conseguido.

Para realizar la inyección contamos con una inyectora de baja presión.

Hay que tener especial atención con las escamas. Es necesario disponer de un buen filtro. Algunas escamas pequeñas pueden escapar, con la salmuera sobrante, obturando las agujas.

Ensayos de masaje de productos de la pesca.

El motivo de estos ensayos es conseguir el reparto de la salmuera inyectada y su escurrido en pescados frágiles frente el tratamiento mecánico.

- Mediante Ultra-sonidos: como anunciado anteriormente, a la espera de un diseño específico por parte de Dukane: masa del sonotrodo, la forma del área, etc.
- Mediante trommel, con criba: se ha ensayado el masaje y escurrido a dos velocidades. El tránsito de los pescados inyectados, en este caso lomos de bacalao, fue de 2,5 y 5 minutos. Esto significa 15 y 30 vueltas antes de salir.

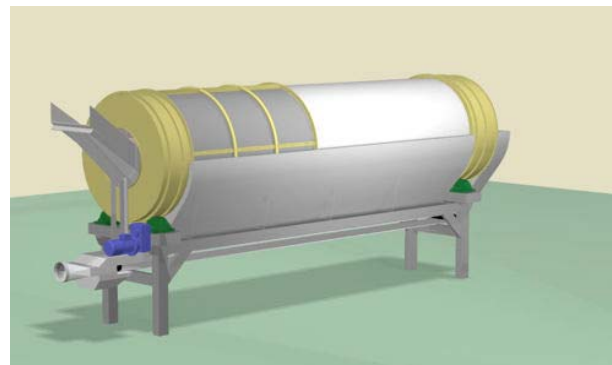


Imagen propiedad de Serton Enginy.

El trommel usado tiene unas palas internas y una cierta inclinación que facilitan el tránsito de los lomos hacia la salida.

El resultado con esta técnica es, en efecto, un reparto cuidadoso en el producto, es decir, sin roturas de miotomos sin salida de jugos, repartiendo la salmuera y eliminando el sobrante que es bombeado de nuevo al depósito.

Con este sistema se han probado únicamente las pruebas **Blanco** y **Test 1**. Los ensayos **Test 2** y **Test 3** los realizaremos próximamente dados los buenos resultados obtenidos.

Rendimientos tras cocción	Sobre 100 kilos
Blanco sin tratamiento	82 kgs
Blanco	91 kgs.
Test 1	97 kgs

Estos resultados hacen muy rentable el proceso.

Otras presentaciones.

Se elaboraron piezas de aproximadamente, 8.5 x 9.5 x 2.5 cm que se sometieron a diferentes procesos de cocción: escaldado en bolsa de vacío, fritura breve, ligero rebozado (especialmente interesante el rebozado con TVP de concentrado de soja, por su crujiente) y fritura tipo tempura, asado y asado al grill*.



*GRILL MARK, Foto propiedad de Messe Frankfurt Exhibition GmbH / Jochen Günther

Se comprobó, sobre todo, el aspecto, color, y sabor. No hubo diferencias apreciables frente al "blanco sin tratamiento".

LOS SÓLIDOS LÁCTEOS.

Siguiendo el plan expresado en el anterior boletín, iniciamos los ensayos de sustitución de las proteínas lácteas en helados por proteínas de soja. No se pretende hacer un Helado "Non Dairy".

El resto de componentes serán los típicos: coco hidrogenado, sacarosa, lactosa, dextrosa, etc.

FSCG

Para pedir información sobre la asociación, aportar sugerencias, etc, os podéis dirigir a: **INN FLAVORS** fmontejo2006@yahoo.es

La siguiente charla será el 22 de Octubre a las 18:30, en Barcelona, sobre:

MICROORGANISMOS PRESENTES EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

La charla será impartida por **Ramsés Sanz** de **ENSIS**.

El acto es gratuito y se efectuará en el Hotel Pere IV, cercano a AulaBdn, Calle Pallars 128-130/Calle Pere IV 69 - Barcelona – 08018.

Es necesario inscribirse enviando un correo electrónico a bdn@bdnhome.com indicando el nombre del/de los apuntados así como la empresa u organismo al que pertenecen.

PROTEÍNAS (3ª Edición)

Curso teórico-práctico por Internet

BDN organiza un curso telemático cuyo objetivo es dar a conocer las características y funcionalidad de las diferentes proteínas utilizadas en la industria alimentaria.

Las características del curso son:

- El curso se dará vía Internet.
- Los alumnos podrán descargar la documentación escrita de cada tema.
- Los alumnos recibirán material necesario para realizar una serie de prácticas en su laboratorio o cocina.
- Habrá un foro abierto para consultar dudas.

Se puede consultar el programa, condiciones, profesorado e instrucciones para realizar la inscripción en:

<http://www.aulabdn.com/cursosactivos.htm>

La frase:

Nari nan, que dicen en Nules. Ir haciendo, que dicen los castizos. Imos indo, en Arosa.

Para consultas, contactar con:

Jordi Villalta: villalta@bdnhome.com

Albert Monferrer: monferrer@bdnhome.com

Núria Cubero: nuria@bdnhome.com