



# BOLETIN INFORMATIVO

## Abril 1996

### **BDN** USO DE FIBRA DE CACAO PARA BATIDOS UHT:

Iniciamos un estudio de uso de fibra de cacao en batidos de cacao con leche.

Dentro del programa iniciado hace dos años sobre aprovechamiento de diversas fibras y su adecuación tecnológica a diferentes procesos, incluimos esta posibilidad.

Hemos trabajado fibras como soja, tomate, arroz, trigo, cebada centeno, etc.. en diferentes aplicaciones.

En el caso del cacao las ventajas serían:

- Bajo coste.
- Riqueza en aromas.
- Riqueza en nutrientes (fibras).
- Desaparición de la parte del anillo graso de la cual es el responsable el cacao semidesgrasado.

El estudio consiste en adecuar la fibra a este uso:

Dar seguridad por garantías microbiológicas, de regularidad y estandarización, de textura y comportamiento, de suministro, etc..

### **BDN** SOBRE COLORANTES EN EMBUTIDOS:

La actual restricción de colorantes en embutidos preocupa a todo el sector.

El aspecto exterior de la pieza es preocupante en sobrasadas, chorizos, fuets y salchichones, salchichas crudas y cocidas, elaborados con tripa natural. En otros casos puede teñirse la tripa salvando la primera imagen poco comercial. Tal es el caso de las tripas de celofán, colágeno y celulosa, y de diferentes plásticos que llegan coloreadas en todos los colores posibles. En el caso de embutidos crudos curados, en tripa natural, el caso es más difícil.

A nivel laboratorio se han ensayado diferentes métodos, el problema es la fijación del color. Estamos estudiando la forma de hacer llegar y fijar colorantes en tripas naturales. Los primeros ensayos indican que es posible. El tema principal, pues, consiste en que el costo de la operación sea interesante y que no sea difícil la aplicación.

Otra posibilidad es ceder la tecnología a empresas del sector de las tripas naturales.

### **BDN** ESTERILIZACIÓN DE PIMENTÓN:

Históricamente la esterilización de especias se ha realizado a través de gases o de radiación. Existen en el mercado sistemas de esterilización a través de calor, tanto seco como húmedo y con sistemas de enfriamiento por flash y por vacío.

Hemos realizado un estudio de esterilización de pimentón a través de aire seco. Los resultados son los siguientes a 260°C.

	TIEMPO	MESÓFILOS	COLOR
PATRÓN	0"	1,5 x 106	107 Asta
	40"	0	TOSTADO
	35"	0	TOSTADO
	25"	1000	LIG.TOSTADO 90 Asta
	22.5"	3000	97.5 Asta
	20"	7000	102 Asta
	17.5"	10000	102.7 Asta

Esta técnica podría aplicarse también a la esterilización de especias, hierbas y fibras aunque en estos casos no existen problemas de desaparición de color lo que hace particularmente interesante el método que hemos ensayado.

### **BDN PRECOCINADOS ESTRUCTURADOS:**

Cada vez es mayor la demanda de productos estructurados o "análogos", tanto de carne como de pescado. Los más conocidos son los derivados del surimi para productos de la pesca y los conseguidos a base de combinaciones de alginato+sales de calcio + secuestrantes, acompañados o no de baño, tanto para análogos de pescado como de carne.

Se han hecho muchos intentos para conseguir dar una buena conformación y textura sin tener que entrar en la tecnificada línea de los análogos a base de surimi o a la engorrosa manipulación y difícil equilibrio de los productos tradicionales en base alginato.

Estos intentos se han enfocado en base a la utilización de estabilizantes (carragenatos, principalmente) y proteínas.

BDN está desarrollando diferentes líneas de estudio para tratar de conseguir un buen producto final a base de incluir una serie de ingredientes en el proceso de cutter (o amasado si se trabaja con picadora). Las dos líneas más avanzadas hasta el momento son:

a) Producto autogelificable a base de alginato.

b) Producto gelificable por calor (prefritura o cocción) que consta de tres fases:

- fase noble: carne o pescado.
- fase textura en frío: para adecuar la textura de la pasta al trabajo en máquina formadora y línea de rebozado.
- fase textura en caliente: que gelifica por calor, uniendo toda la masa en una sola pieza.

### **BDN LA FRASE:**

*"Cuando la oportunidad llame a tu puerta, procura no llevar los walkmans puestos"*