



BDN, S.L.

BOLETIN Nº 50

<http://bdnhome.com>

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

Fecha: **Noviembre 2008**

bdn@bdnhome.com

ENSAYOS EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Inyección de bacalao. 15% extensión.
CONTINUACIÓN.

Como indicado en el boletín 49 hemos realizado los ensayos **Test 2** y **Test 3** de la tabla anexa:

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

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.

Nuevamente atención especial al tipo de inyectora, a las escamas y filtro.

Estamos pendientes de los ensayos con ultrasonidos propuestos en el Boletín 49.

Para el reparto de la salmuera se mantuvo el producto en inmersión, tras la inyección, 6 horas en cámara a 0°C.

En el Boletín anterior se habían probaron los **Blanco** y **Test 1**. Ahora hemos realizado los llamados **Test 2** y **Test 3**.

El **Test 2** no tiene el problema del cruce de especies.

Rendimientos tras cocción	Sobre 100 kilos
Blanco sin tratamiento	82 kgs
Blanco	91 kgs.
Test 1	97 kgs
Test 2	95 kgs

Ambos ingredientes tienen como ventaja que reaccionan a bajas temperaturas y, como desventaja, su poca resistencia a los tratamientos superiores a 80°C y, naturalmente, a la esterilización.

Es evidente que la temperatura de cocción es crítica. Para cada caso deberá buscarse ingredientes que coagulen (gelifiquen) según el proceso deseado.

Como ejemplos cabe citar que kappa carragenato y almidones necesitan llegar a 80°C para gelificar, pero soportan mal la esterilización. Algunas proteínas soportan bien pasterización y esterilización....etc.

Los siguientes productos a inyectar serán: Ilex, Gigas, Fletán.... Dependerá, más que nada, de las diferentes tendencias y proyectos de las empresas.

LOS SÓLIDOS LÁCTEOS. III

Hemos desarrollado helados con sustitución parcial y total de las proteínas lácteas por proteínas de soja. Esto obedece a dos enfoques diferentes:

- bajar costes.
- "enriquecer" el producto.

Claro que lo de enriquecer es relativo, pero es un argumento de mercado. También es cierto que la leche la producen las vacas para los terneros, no para elaborar helados, así que se trata más de la funcionalidad en el producto que de otra cosa.

La selección del aislado de soja adecuado depende de la viscosidad que se desee en el mix. También tiene influencia el entorno mineral.

En el helado hay que valorar el sabor, color, olor, overrun y test de fusión.

El tema organoléptico es crítico. En el fondo, el sabor a legumbre de la soja no gusta al gran

público. Si se usa un aislado parcialmente hidrolizado aparecen sabores a "sopa".

El color es menos crítico pero se desea que el resultado sea lo más "lácteo" posible.

Ahora sí vamos hacia el Helado "Non Dairy".

El resto de componentes serán: coco, palma, sacarosa, dextrosas-glucosas, mono y di glicéridos de origen vegetal, LBG, guar, kappa carragenato...

Los siguientes pasos serán yogur y quesos en base a otras proteínas, sobre todo soja

FSCG

Ya existe Food Science Consulting Group.

<http://fscgib.ning.com>

El río que nos lleva hace que todo vaya a ritmo lento. No obstante, prevemos próximamente una actividad, sobre **ETIQUETADO Y LEGISLACIÓN**. Este es un momento especialmente interesante para ello, debido a las modificaciones habidas y por haber.

Food Science Consulting Group tiene como objetivo formar un grupo enfocado en temas técnicos relacionados con el sector de la alimentación desde diferentes aspectos como ingredientes, aditivos, etiquetaje, análisis, maquinarias y procesos.

¡Regístrate y participa!

UN MORDISCO VALE MÁS QUE MIL PALABRAS...

En BDN podemos preparar a pequeña escala diferentes productos alimentarios para que empresas comercializadores de aromas, ingredientes o aditivos puedan llevar muestras a sus clientes de producto acabado.

Muchas veces las muestras de aromas, ingredientes o aditivos que los comerciales entregan a los técnicos de las empresas elaboradoras quedan aparcadas en un estante por falta de tiempo para realizar las pruebas.

Si junto con la muestra de aroma, ingrediente o aditivo el comercial entrega una pequeña muestra de producto elaborado que el cliente pueda probar, puede evaluar en ese mismo momento su grado de interés y satisfacción.

El mismo sistema puede servir para comparar un producto propio frente al que el posible cliente está utilizando en ese momento o bien para conocimiento interno de la propia empresa comercializadora para posicionar su producto frente a los de su competencia.

Los productos que elaboramos más habitualmente en nuestras instalaciones para estos fines de apoyo comercial a la venta de aromas, ingredientes o aditivos son:

- Helados (en *freezer* o *soft*)
- Hamburguesa / Salchicha fresca
- Jamón cocido / Fiambres
- Pastas finas / Frankfurts
- Cárnicos crudo curados
- Croquetas
- Diferentes rebozados y tempuras

Si desea consultar opciones, formatos o costes, consúltenos.

NUEVO DISEÑO DE LA PÁGINA WEB

Durante años hemos mantenido nuestra página bastante olvidada. Ahora le hemos hecho un "lifting" para rejuvenecerla y vamos a tratar de mantenerla actualizada con información interesante para las empresas alimentarias y, en especial, para sus técnicos.

De momento podéis ver las mejoras en

<http://bdnhome.com>

Cualquier aportación, opinión o crítica serán bien recibidas.

La frase:

Cariño, dale unas vueltas a la cazuela cada media hora, que voy a hablar 1 minuto con el vecino.

Para consultas, contactar con:

Jordi Villalta: villalta@bdnhome.com

Albert Monferrer: monferrer@bdnhome.com

Núria Cubero: nuria@bdnhome.com