

EVENTOS



LA VISITA DE
LA HUASTECA

PAÍS



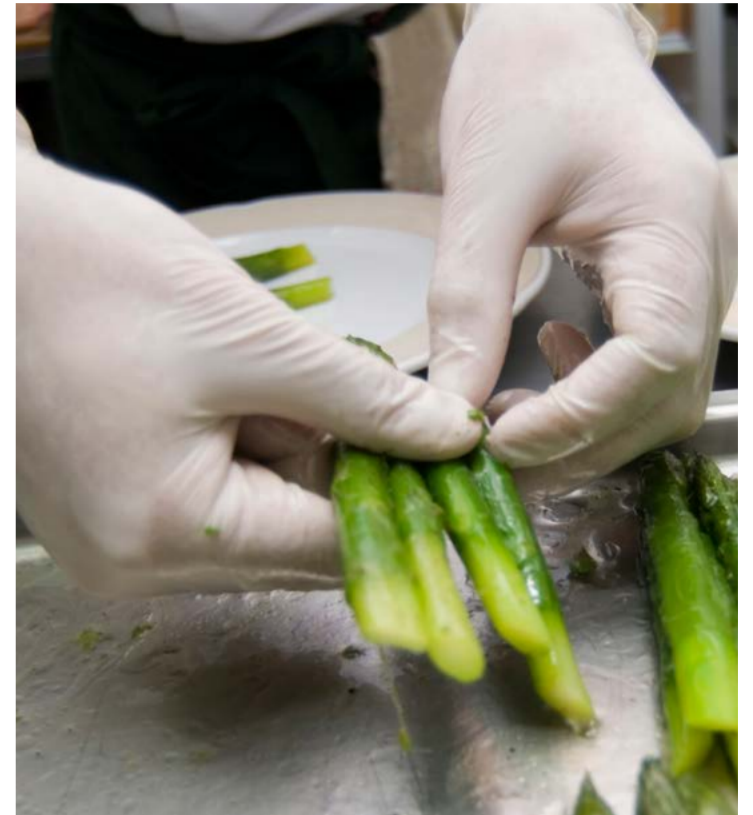
IMPULSA EL SENASICA
PRODUCCIÓN INOCUA
DE CARNE DE CONEJO

GASTRONOMÍA



DÍA DEL TACO,
¿DE CUÁLES PIDEN
MÁS LOS MEXICANOS?

JURÍDICO



PROTOCOLO DE
INSPECCIÓN

**NO OLVIDES
ADELANTAR**

**1 HORA
TU RELOJ**



03.04.10
HORARIO DE
VERANO



MERCADOTECNIA



¿Y LA MERCADOTECNIA
GASTRONÓMICA?

SALUD



ESTUDIANTES MEXICANAS
OBTIENEN SUSTITUTO DE
AZÚCAR DE LA TUNA BLANCA

VINO



VINO PARA
SIEMPRE

TECNOLOGÍA



VENTAJAS DEL EMPAQUE AL
VACÍO EN LA MADURACION
DE LA CARNE



Conoce la técnica de
Envasado y Cocción de alimentos
que está revolucionando el mundo gastronómico con Henkelman y Fusión Chef.



TEXTO
ADRIÁN URBANO
FOTOS
EDUARDO ROMERO



Zéfiro

LA VISITA DE LA HUASTECA



En un evento sin precedentes, el Restaurante Escuela Zéfiro festejó por dos noches consecutivas su séptimo aniversario con una cena inspirada en la exuberante región huasteca.

Cientes e invitados especiales re-conocieron la huasteca mexicana a través de un menú especial, música viva y una muestra de baile de la región; todo enmarcado en una ambientación nunca antes vista en el restaurante.



Pasaban las diecinueve horas y el cielo sobre nosotros se tornó color esmeralda, de entre las piedras comenzaron a brotar caudales de exuberancia perenne y en el fondo el susurro de un trino anunció su llegada. Preciosa como un amanecer con olor a café, intensa como el rugir de sus cascadas, tierna y sutil como el batir imperceptible del colibrí.

Fue tal su despertar, que pronto sus ríos prístinos cubrieron las mesas, espumas de encaje, líneas de seda que rozan la tierra y la hacen suya. Todo alrededor se volvió de pronto a la luz, lo inerte respiró y la oscuridad se disipó, como la neblina alzándose de la montaña como los primeros rayos del sol sobre el huacal.

Apenas abrimos las puertas cuando infatuada ella voló hacia él llamándole con ter-

nura “zéfiro... zéfiro...” con eco traído de sus cuevas, voz de ninfa animando sueños. Sus ráfagas se precipitaron sobre las suyas y se abrazaron con tanto poder y estruendo que brotaron de entre ellos tal cantidad de bienes y virtudes que no cupieron en una sola noche. Como dos fuerzas contenidas por años y al fin resueltas, como el trueno y el mar que se funden en la tempestad, como el cielo y la tierra quebrándose en lo alto de la sierra. Hubo pues de ser necesario dos noches para poder repartir todos los dones de su riqueza.

Cosecháronse en ambos días muchas cosas bellas, de su charla pudimos oír toda clase de maravillas, durante el tiempo que la huasteca estuvo con nosotros nos enseñó de sus anhelos y tesoros, del amor a la tierra, nos regaló un delicioso festín: bocol, tamal, tlapanile, pascal y una dulce escultura como postre inspirada en

el jardín surrealista de Edward James en Xilitla; de la adoración a sus cielos, nos obsequió un baile a la luz de la luna; de la bondad de sus habitantes, brotaron canciones y sones que celebraron la vida. Todo cuanto ella nos dijo hallamos espléndido, por un momento nos fundimos en ella y compartimos de su grandeza y belleza.

Como el viento ruborizado que sopla del oeste, tan pronto hubo esparcido sus semillas aquí, partió sin fecha aparente de regreso, de ella aprendimos tantas cosas, una mística estela de magia dejó. Pero no será ajena ahora, cada que queramos volver a sentirla habrá que cerrar los ojos y recordarla, esplendorosa por nuestros valles y riscos, con amor pues no hay otra forma de verla, ni otra forma de entenderla. Gracias querida huasteca por visitarnos, por haber sido en un instante, la musa que inspiró nuestros sueños.

Impulsa el SENASICA producción inocua de CARNE DE CONEJO



El organismo elaboró un manual de buenas prácticas para impulsar la producción inocua de carne de conejo y con ello, incrementar la competitividad y facilitar la certificación.



El organismo elaboró un manual de buenas prácticas para impulsar la producción inocua de carne de conejo y con ello, incrementar la competitividad y facilitar la certificación.

Con la finalidad de promover la aplicación y seguimiento de buenas prácticas pecuarias (BPP) en la producción de carne de conejo para obtener la certificación de las granjas cunícolas, el Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) elaboró el Manual de Buenas Prácticas de Producción de Carne de Conejo.

En coordinación con la Asociación Nacional de Cunicultores de México (ANCUM), el órgano descon-

centrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), busca impulsar la producción inocua de carne de conejo y con ello, incrementar la competitividad, señaló la subdirectora de Certificación y Reconocimiento del Senasica, Alma Liliana Tovar Díaz.

De acuerdo con Tovar Díaz, el manual —dirigido a productores primarios de conejo— contribuirá a reducir al máximo el riesgo de contaminación física, química o microbiológica de sus productos. Con esto, además de lograr un alimento inocuo para el consumidor final, se podrá mejorar el proceso de certificación de las granjas, en el que se evalúan las condiciones físicas y operativas de las granjas, tales



como control de plagas, alimentación y agua, higiene de las instalaciones y el personal, entre otros.

Asimismo, el documento —elaborado en conjunto con el Comité Nacional Sistema Producto Cunicola (CNSPC)— aborda aspectos relacionados con alimentación, sanidad y bienestar animal, bioseguridad, trazabilidad, instalaciones y capacitación del personal.

El organismo recordó que la cunicultura se encuentra inscrita en el Progan Productivo y para 2016 habrá un incremento en los apoyos que se entregan a los productores. Por otra parte, informó que dentro del Sistema Producto Cunicola se conforma-

rán comités en cada estado del país, debido a la coordinación que se ha logrado entre los productores y autoridades.

Según cifras oficiales, en 2014 se consumieron 12 mil 498 toneladas de carne de conejo. La producción cunicola, con un valor estimado de 870 millones de pesos, ofrece una fuente alternativa de proteína, incluso para la población más vulnerable, ya que la carne de conejo es muy apreciada por su costo accesible, sabor y calidad.

El Manual de Buenas Prácticas de Producción de Carne de Conejo está a disposición de los productores en el sitio <http://www.senasica.gob.mx>



INICIO

FUENTE
NOTIMEX

Día del **TACO,** ¿de cuáles piden más los mexicanos?

Es el segundo alimento más consumido a la hora de la comida entre los habitantes de la Ciudad de México, por debajo de la comida corrida.



El diccionario de la Real Academia Española lo define como una “tortilla de maíz enrollada con algún alimento dentro, típico de México”, pero los mexicanos sabemos que cualquier comida sobre una tortilla se convierte instantáneamente en un taco y este pasado 31 de marzo celebró su día.

Y es que en México existe tal variedad de tacos como de diversidad cultural y viajar por la república puede dar gratas sorpresas sobre distintas formas de prepararlos, dependiendo de la región, las técnicas y las recetas propias de cada lugar, sin perder su estructura básica de tortilla con algún alimento.

Los indicios del nacimiento del platillo más típico de México datan de la época prehispánica, como una forma práctica para que las mujeres enviaran comida a los hombres que trabajaban largas horas en el campo y pudieran calentarla y consumirla de mejor forma en medio de la jornada.

De acuerdo con la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), el taco es el segundo alimento más consumido a la hora de la comida entre los habitantes de la Ciudad de México (9.2%), por debajo de la comida corrida, pero ocupa el primer lugar en la cena (59%), según el estudio Hábitos de comida fuera de casa publicado en 2013.

En la Ciudad de México, el taco emblemático es el de pastor que nació en la colonia Condesa en 1966 en El Tizoncito. Luego de 50 años de existencia, se ha convertido en un platillo irresistible para mexicanos y hasta extranjeros.



Presencia del taco a lo largo de la historia

Si se considera que el nacimiento del taco fue a la par de la tortilla, los orígenes de este alimento podría datar de los primeros vestigios de maíz nixtamalizado que se tiene ubicado en la zona Olmeca del México prehispánico.

Hacia el siglo XVI se presentan las primeras crónicas que se refieren al taco como “La cuchara de Moctezuma”, porque la tortilla se utilizaba para sostener la comida.

Con la llegada de los españoles, llegan los cerdos a México. Bernal Díaz del Castillo relata en una de sus crónicas un banquete organizado por Hernán Cortés para sus soldados, en el que comían carne de cerdo con tortillas.

En 1908 nacen los tacos acorazados. Se cree que durante la época revolucionaria surgió esta variedad de tacos que deben su nombre a su doble tortilla, nacieron en Cuautla, Morelos, pero se popularizaron posteriormente en Cuernavaca.

Ya en 1950 nacen los tacos de canasta en San Vicente Xiloxochitla, Tlaxcala cuando los habitantes de la comunidad, hacen de este platillo su principal negocio, y en 1966 nace el taco al pastor cuando en El Tizoncito puso a la venta la versión mexicana del shawarma árabe. Se sustituye la carne de cordero por la de cerdo y se cambia el pan de pita por tortillas.



En 2012, editorial Trilce publica La Tacopedia, editado por Déborah Holtz y con la autoría de Alejandro Escalante, donde se describen 19 tipos diferentes de tacos y el año pasado, los usuarios de teléfonos móviles pudieron utilizar el emoji del taco en sus conversaciones cuando el consorcio Unicode decidió incluir el gráfico de este alimento.

Los más populares

Al pastor

Este manjar representativo de la Ciudad de México conlleva todo un arte en el que figura como protagonista el pastorero, quien filetea la carne de cabeza de lomo de cerdo, hace volar la piña que desde el aire aterriza directamente en el taco, para posteriormente arroparla con cilantro, cebolla y salsa.

Bistec

El taco que bien cabe en un asado o en la parrilla de carbón, donde la cebolla, su fiel acompañante se impregna de un ahumado sabor que lo hacen único al paladar. Una vez la carne en la tortilla, se le puede añadir frijoles, papas con rajas, nopales y por supuesto, la infaltable salsa.

Dorados

Los clásicos son de papa, pollo, chorizo, requesón o sesos, pero en algunos lugares los rellenan de carne al pastor del trompo, una variante pero más vasta son las flautas de una longitud mayor. En cualquiera de sus presentaciones, éstas se acompañan de crema, lechuga, queso rallado y salsa.

PROTOCOLO DE INSPECCIÓN

en Materia de Condiciones Generales
de **Trabajo, Seguridad e Higiene y
Capacitación y Adiestramiento** para
Restaurantes, Restaurante- Bar y Hoteles.

Estimado Socio:

Hacemos de su conocimiento que toda visita en materia laboral se deberá apegar al **Protocolo de Inspección en Materia de Condiciones Generales de Trabajo, Seguridad e Higiene y Capacitación y Adiestramiento para Restaurantes, Restaurante- Bar y Hoteles**, tal como se desprende del oficio de fecha 24 de febrero del 2016, firmado por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (**CANIRAC**).

Por lo que se les envía el documento final en dónde usted podrá cotejar que, en caso de alguna visita de verificación por parte de la autoridad, ésta se desarrolle en apego a la Normatividad establecida en dicho documento.

En caso de alguna duda al respecto, póngase en contacto con nosotros.



INICIO

TEXTO
TAI CORNEJO DE ROAST BRIEF

¿Y la MERCADOTECNIA GASTRONÓMICA?



La mayoría de los emprendedores en el mundo de la gastronomía se han sentido motivados tanto por sus pasiones como por sus corazonadas, y es gracias a este ímpetu que muchos suelen dedicarse a la gestión de un plan de negocios para ser sus propios jefes y llevar su cosmovisión a la realidad.

Sin embargo, como dicen por ahí 'no son enchiladas' algunos de estos elocuentes emprendedores, se olvidan de apoyarse en una base que ha estado detrás de las cadenas exitosas por años, y eso señores, es el marketing gastronómico.





Desde un llamativo y adecuado diseño de logo, hasta un anuncio en internet, todas estas estrategias son suplementos a nuestro menú cerebral, que no debemos dejar de lado. Sin duda, una de las cosas que ha apoyado últimamente al sector restaurantero y te hostelería son las redes sociales, y más allá de su entendimiento, ¿cómo podemos apoyarnos de las nuevas tecnologías para un plan de mercadotecnia adecuado a este sector?

Aquí algunas puntuaciones para aquellos que están en búsqueda de, además de complacer paladares, llegar al punto máximo de ventas y satisfacción del cliente.

El diseño de la carta. La carta es el ÚNICO anuncio del que puedes estar 100% seguro que tus

clientes van a leer, por lo tanto debe ser tu principal herramienta de marketing dentro del restaurante. Un estudio de tendencias, sin duda ayudará a que, el comportamiento del cliente, te de las herramientas visuales necesarias para que los clientes usen inteligentemente esos 109 segundos en los que tienen atención total en la carta y puedan pedir tu plato estrella. Esta cadenita de acciones, además de darle un product placement a tu cliente, seguramente lo hará volver de sólo acordarse del 'color' de las letras de tu carta, así de fuerte es la mente.

Incluso en la agujeta del zapato, los restaurants deben hacer una buena estrategia de mercadotecnia. Todos los restaurantes tienen competencia, ninguno tie-

ne una competencia específica. Ésta puede ser, desde un restaurante de buffet chino a la vuelta de la esquina, o el McDonald's a media cuadra, hasta las sobras de navidad en el refrigerador. Todo cliente que come en otro lado, incluso con la mamá, está visitando a tu competencia.

Y si nos vamos a las mediciones, la categoría de comida casual en nuestro país tiene un valor de 20 mil 100 millones de pesos y se espera que en el periodo 2012-2016 crezca a una tasa anual compuesta de 4.4 por ciento, acuñados por las empresas y cadenas restauranteras más grandes del sector.

Y aunque la tecnología se encuentra en muchos casos orientada al cliente en los restauran-



tes, esta premisa se convertirá continuamente en la norma ya que los consumidores se sienten sin duda más cómodos con ella y los propietarios de bares y restaurantes trabajan cada día para reducir sus costos laborales y aumentar la eficiencia por medio de, por ejemplo, pedidos por medio de una aplicación móvil.

La cadena de restaurantes Chili, subió la venta de café un 50%, las ventas en un 20% sólo por implementar las nuevas tecnologías en sus restaurantes con un Ipad en la mesa.

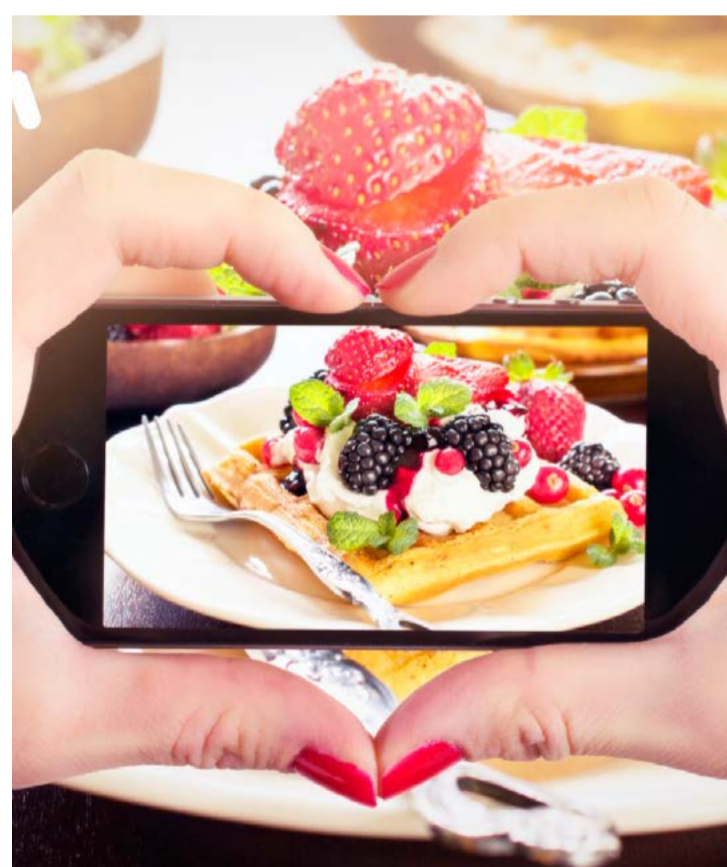
Así, el segmento de la comida casual en el país se expande con la importación de cerca de 10 marcas estadounidenses y asiáticas, así como por el nacimiento de firmas nacionales que esperan atacar este mercado, siempre con el buen uso de la mercadotecnia.

Tabletas de mesa para hacer pedidos, jugar, entrar en Internet y hasta pagar la cuenta. Estas aplicaciones en todo tipo de dispositivos, están diseñados para mejorar la experiencia del cliente mientras espera su comida al ofrecer juegos digitales para su diversión.

Al ser conscientes que a los clientes les encanta subir fotos de todo tipo a las redes sociales, han creado una aplicación propia para que lo hagan. ¿Y cómo conseguir que un cliente que está habituado a subir sus fotos a Instagram o a Facebook las suba para hacer ganar al restaurante?

Simple, dándoles un premio. "Cada foto que suban tendrá una serie de puntos que se podrán canjear por productos en su tienda". Buena estrategia de fidelización y uso social. Sólo por mencionar un ejemplo. Sin duda, la industria de comida casual es un sector en franco crecimiento que en los últimos años ha tenido un avance significativo. México resulta un mercado importante por su crecimiento demográfico y por la necesidad de su población de comer fuera de casa.

Debemos aprovechar mercadológicamente que tenemos una clase media ávida de marcas extranjeras que busca comida y propuestas diferentes.



FUENTE
NOTIMEX, IMAGEN



Estudiantes mexicanas obtienen **SUSTITUTO DE AZÚCAR** de la **TUNA BLANCA**

El sustituto de azúcar extraído de la tuna blanca, llamado Candittum, podría ayudar a combatir la diabetes en México.

Un grupo de estudiantes del Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Hidalgo (Cecytech) desarrolló un sustituto de azúcar extraído de una tuna blanca, llamado Candittum, el cual esperan que ayude a combatir la diabetes en nuestro país.





El desarrollo lo llevaron a cabo las alumnas Lorena Fuentes Díaz y Lorena Gómez Vázquez, de 17 y 20 años, respectivamente, quienes buscaron obtener azúcar para que actuara como un alimento funcional.

La elección de la materia prima se debió a que el fruto es fuente de vitaminas, minerales, calcio, potasio, aminoácidos libres, fósforo, fibra, polifenoles y beta-lainas; además, su costo es bajo, explicaron las estudiantes.

La tuna tiene una alta concentración de saponinas, un glucósido tóxico para consumo con propiedades parecidas a las del jabón, detalló la estudiante Fuentes Díaz en una entrevista para la Agencia Informativa del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt)

“Al consumir esta sustancia, hace que tengamos mayor sensibilidad a la insulina, lo que produce que baje la glucosa en la sangre”, resaltó.

Para obtener el producto, las estudiantes extrajeron la pulpa, le retiraron las fibras del elevado peso molecular, luego obtuvieron el jugo de la fruta y le quitaron el agua mediante evaporación para convertirlo en polvo y le añadieron goma arábica como espesante natural.

Luego, lo secaron con un aspersor para su pulverización y el resultado fue un polvo color arena que

sustituye el azúcar de caña para endulzar bebidas como el café o el té, sin alterar su sabor.

Al producto no se le agrega ningún tipo de conservador, por lo que su vida útil es de alrededor de seis meses; sin embargo, las estudiantes no descartan la posibilidad de añadir un conservador para aumentar su durabilidad.

El azúcar de tuna funciona como antioxidante gracias a la vitamina C y contiene 67 veces menos calorías que el azúcar común de mesa, subrayó la estudiante.

“México es el mayor productor de tuna en el mundo, con alrededor de 352 mil toneladas anuales cosechadas, pero como no son ampliamente conocidos sus beneficios, no existen productos que tomen como base este fruto”, mencionó.

El proyecto ya fue aceptado en el Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica del Instituto Politécnico Nacional (IPN) y está por comenzar la fase de pruebas.

“Nos gustaría exportarlo. Colombia es el mayor productor de azúcar de caña, nosotros queremos que México sea el mayor productor de azúcar de tuna”, manifestó Fuentes Díaz.

TEXTO
 LUIS MIGUEL AUZA

VINO PARA SIEMPRE

Como no estoy en edad de inventar, me limitaré solamente a relatar.
 Alejandro Dumas, hijo.



Abrimos la puerta del siglo XXI con el mismo sigilo y temor contenido con el que un niño lo hace al entrar en un cuarto oscuro y desconocido. Si la tecnología internetiana nos hace fuertes al permitirnos el acceso a un cúmulo inusitado de información, apenas hace unas décadas impensable, la conciencia de nuestra insoportable levedad nos jalonea y nos empuja a modificar nuestros hábitos, la manera de organizarnos y defendernos y la forma de entender al mundo. Las turbulencias del maremoto humano alcanzan el apacible entorno del vino, lo trastocan y lo sacuden pero no lo destruyen, a menos que el propio ser humano modifique, un mal día, los códigos que alimentan su propia espiritualidad, su alma, dirían los clásicos, y por supuesto las condiciones de su entorno. Muchas cosas han cambiado en nuestro planeta por acción u omisión humana, sin embargo el vino sigue siendo, en esencia, la misma bebida que las tribus nómadas descubrieron hace poco más de seis mil años en el medio oriente, Ese jugo de uvas fermentado que utilizaron los faraones egipcios para enseñorear sus imponentes rituales y los romanos para alegrar





sus impresionantes fiestas bacanales. Aquél al que hacen referencia los tres libros sagrados de nuestros insondables dioses y no otro que el cáliz con el que se brindó en la más famosa de todas las cenas; el que llenó las copas de los temibles guerreros otomanos al tomar Constantinopla, el que dio fuerza y aliento a los cruzados que se lanzaron a la esquizofrénica conquista de Jerusalén. Santo Grial que ha regido las vidas de millones de fieles como una forma de enfrentar lo desconocido en un ritual que subsiste hasta nuestros azarosos días. Elixir con el que se han solazado todos y cada uno de los pueblos que la marea verde de los viñedos ha inundado durante cientos de generaciones. El mismo sin duda, que descorcharon los aliados en Versalles tras la derrota de sus enemigos al término de la primera gran guerra y el mismo también que bebieron Churchill, Truman y Stalin en Potsdam al final de la sangrienta lucha contra la megalomanía hitleriana y la insensatez japonesa. Ese vino con el que millones de seres humanos honestos y sencillos brindan todos los días al contrario de los pocos miles de sátrapas que intentan gobernar nuestras vidas y destinos al menor descuido. El producto de las cosechas milenarias que ahora enfrenta otros retos: el cambio de hábitos alimenticios de los jóvenes, la sobre producción mundial por efecto de la irrupción de cientos de nuevos viticultores del llamado Nuevo Mundo y el estricto cumplimiento de cuotas agrícolas en la llamada Unión Europea, llegando a la inédita decisión de arrancar viñedos, algo así como extirpar un órgano del cuerpo para salvar la vida del resto. Aún ante estas circunstancias el vino sigue

y seguirá siendo seña de identidad de la humanidad en su conjunto. Y México, que ya es un país que está en edad y tiempo de reinventarse, en el que no podemos seguir solo relatando los acontecimientos de nuestro pasado y del siempre escurridizo presente, tiene frente a sí mismo un encuentro irreversible con el origen de su civilización como condición necesaria para seguir avanzando. Si Europa es el ave fénix que siempre revive de sus cenizas y nosotros somos cenizas redivivas de un encuentro inesperado, estamos obligados a parir nuestro propio destino. Gastronomía,

vino e innata alegría son algunos de los regalos que la Naturaleza nos ha prodigado para recorrer el camino. Recordemos la inolvidable sentencia de quien puso para siempre en entredicho la honestidad del Nobel: los únicos paraísos son los paraísos perdidos. Este que sobrevive entre polvo y pólvora es todavía rescatable. Bueno sería que no dejáramos pasar esta oportunidad para encontrar la ruta de una civilidad acorde al tamaño de nuestros sueños, echando mano, por ejemplo, de cosas tan sencillas y trascendentales a la vez como el vino y sus cultas consecuencias.

TEXTO
JAPAY

Ventajas del empaque **AL VACÍO** en la maduración de la **CARNE**

Con el proceso de empaque al vacío las carnes logran conservar sus jugos naturales y continuar su maduración para que al ser consumidas sean tiernas y con el sabor que le brindan sus jugos naturales. Así un experto en carne puede deleitarse preparando diversas recetas con carne empacada al vacío, sin preocuparse por tratamientos especiales para ablandarla.





La vida útil de los alimentos, tal como los cortes vacunos frescos, puede definirse como el tiempo máximo en el que los mismos mantienen sus cualidades nutricionales, sensoriales, microbiológicas y de seguridad alimentaria por encima de un nivel considerado como aceptable por los consumidores.

Existen dos métodos de maduración: la maduración en seco y la maduración en húmedo.

1. Maduración en seco

Se le denomina al proceso de reposo al que se somete la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo. Al animal, tras el sacrificio y posterior limpieza, se le suele dividir en dos mitades (medias canales) y luego en piezas o cortes primarios que luego pasan a una zona refrigerada para ser **empacados al vacío**.

La maduración de la **carne empacada al vacío** consiste en el proceso de empacar la carne en bolsas especiales para vacío tipo pouche grado alimenticio, a las cuales se les extrae el aire y luego se sellan, de manera que no pueda volver a entrar el oxígeno (aire) en ellas. La carne debe estar refrigerada previamente y manipulada en condiciones de buena higiene y libre de contaminación. La refrigeración debe hacerse a una temperatura entre 3° a 5°C y se deja madurar entre 7 a 14 días.

El proceso logra mejorar la carne de dos modos: primero, por la evaporación de la humedad del músculo que provoca una alta concentración en el sabor y el gusto de la carne y segundo, por la acción de las

enzimas endógenas —presentes de forma natural en la carne— que desintegran los tejidos conjuntivos del músculo y produce un ablandamiento en la carne, haciéndola más tierna.

La función del envase es mantener la calidad natural del producto a través del flujo comercial que concluye en el consumo por parte del cliente o vida útil y esta depende de la manera de cómo éste se comercializa.

2. Maduración en húmedo

Consiste en un proceso de maduración de período corto de la carne en canal, que luego puede ser envasada al vacío o no. Esta maduración con los músculos ligados a los huesos disminuye la contracción y eliminación de los jugos naturales de la carne y por lo tanto disminuye las pérdidas.

El proceso de maduración toma menos tiempo —apenas unos días— y la merma de volumen es mínima, pero no se logra un proceso de maduración completa a no ser que los cortes continúen su proceso en el empaque al vacío.

Algunos consumidores prefieren la carne de vacuno madurada en seco por su sabor más marcado y complejo en comparación con el de maduración





en húmedo. En cambio, la mayoría de los consumidores están familiarizados con la carne de maduración en húmedo, de sabor menos pronunciado y una textura que tiende más hacia lo blando que hacia lo tierno.

Que otros alimentos podemos empacar al vacío:

Alimentos frescos: Utiliza el sellado al vacío para empacar carnes, aves, pescados, quesos, frutas y verduras durante la preparación o almacenamiento.

Alimentos secos: Sella al vacío tus alimentos secos y sólidos cuando los almacenes para su uso posterior como: alimentos deshidratados, café, semillas entre otros.

Materias primas y consumibles como: salsas, purés, preparación para marinar, ensaladas, etc.

Ventajas adicionales:

- Más vida útil
- Completa calidad e higiene de la carne.
- Sin mermas por deshidratación

- Total control de inventario
- Congelación sin daño al producto.
- Control de las porciones de alimentos

Japay, con más de 40 años de experiencia comercializando equipos de gran calidad. Manejamos diversas líneas de negocio como Henkelman, marca holandesa especializada en equipos para empaque al vacío, y Julabo, marca alemana especializada en termocirculadores para cocina al vacío. Adicionalmente contamos con equipos para manejo y control del efectivo así como equipos para el manejo de documentos confidenciales.



¿Cómo obtener el suyo? contáctenos:

01 55 5337 0600

www.japay.com

contacto@japay.com

INICIO