



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CHARCUTERÍA Y EMBUTIDOS

MATERIAS PRIMAS Y UTENCILIOS UTILIZADAS  
PARA EMBUTIDOS

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

16 DE MAYO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

## **MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS**

Se entiende por embutido aquellos productos o derivados cárnicos elaborados a partir de una mezcla de carne picada, grasa, sal, especias y aditivos e introducidos posteriormente en tripas naturales o artificiales.

Existen diferentes tipos de embutidos según su elaboración, como son los embutidos frescos, cocidos, secos, ahumados u otras especialidades.

El principal ingrediente del embutido es la carne, que suele ser de cerdo o vacuno, aunque se puede utilizar cualquier tipo de carne animal, como jabalí, ciervo, etc.

La grasa es otro componente esencial de los embutidos, la cual puede ser añadida en forma de tocino o entrar infiltrada en la propia magra.

El embutido también contiene sal para dar sabor, actuar como conservante y retardar el crecimiento microbiano.

Azúcares, como almidón, glucosa, lactosa. Se utilizan principalmente como fuente de energía para las bacterias ácido-lácticas, esenciales para la elaboración de embutidos.

Los nitratos intervienen en la aparición del color rosado característico de los embutidos.

Las especias y condimentos le dan al embutido el sabor característico que los diferencia unos de otros.

Por último y no menos importante, las tripas naturales o artificiales, componente fundamental que contendrá todos los ingredientes anteriormente citados y que condicionará la maduración del producto.

## UTENSILIOS UTILIZADOS

Los utensilios que utilizan para la elaboración de embutidos son algo complejos, puesto que el armamento con el que está construido es de alta tecnología.

- Molino manual con placas o cuchillas de corte de distintos diámetros
- Amasadora o recipiente grande para amasar manualmente
- Embutidora manual
- Licuadora
- Cuchillos y Hacha pequeña
- Pinzas de metal
- Olla para baño maría
- Cazuelas de distintos tamaños
- Cucharas grandes
- Botes de cristal o plástico con tapaderas
- Estanterías metálicas para colgar la carne y embutidos
- Contenedores de acero inoxidable o recipientes de plástico
- Cuerdas finas para atar embutidos
- Mortero para machacar ajos y especias
- Gabacha, gorra y delantal, y Manta de tela
- Inyector de salmuera