



Universidad del sureste

Materia:

Charcutería y Embutidos

Tema:

Que son los embutidos y su historia

Profesor:

Andrea Henning Fonseca

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:

04/07/22

Los embutidos

Son carnes condimentadas con diferentes especias e hierbas aromáticas introducidas en tripas naturales de animal. Este tipo de producto tan instaurado forma parte de la cultura española.

La elaboración del embutido, en general, pasa por dos fases diferenciadas:

Picado y embuchado: Para la elaboración artesanal o casera de estos productos se utiliza una máquina específica, encargada de hacer carne picada y que mediante una cuchilla pica la carne y en una segunda operación la embute en la piel de tripa de cerdo.

Curado: Esta fase es muy importante a la hora de tener una adecuada capacidad de conservación del producto final, vigilando la estabilidad del color y formación final del aroma. Dependiendo del tipo de embutido se realiza el curado de diferentes formas.

Orígenes.

Los embutidos están directamente ligados a la sal, y es por ello que su aparición y uso es clave. La sal aparece en el año 3000 a.C. aproximadamente. A partir de entonces se empiezan a comercializar pescados y carnes sazonadas.

En la prehistoria, El hombre empieza a buscar formas de preservar la carne, primero la secaban al sol, más tarde la envolvían en grasa y con el descubrimiento del fuego se aumentan las posibilidades de conservación con el humo y la cocción.

También, en el antiguo Egipto, elaboraban las carnes en salazón y las almacenaban para conservarlas en buen estado durante mucho más tiempo.

Esta forma de conservar la carne durante más tiempo evolucionó a la elaboración de embutidos. No se sabe el origen exacto de la elaboración de los primeros embutidos pero en obras literarias de la Grecia clásica hacen referencia al jamón, el tocino y embutidos. Y en la Odisea de Homero se nombra la tripa rellena de sangre y grasa, asada al fuego. Hoy lo podemos identificar en la morcilla.

En el Imperio Romano preparaban embutidos para rituales e institucionalizaron la matanza para separarla del sacrificio por motivos religiosos, creando así el oficio de carnicero. Consumían estos embutidos en rituales relacionados con la fertilidad y el paganismo. Uno de los ejemplos es el botulus, parecido al salchichón y la morcilla y al botillo, tan típico de León.

En la edad media, la elaboración de embutidos tuvo un gran auge. Poco a poco, empiezan a hacerse populares las matanzas hechas por las mismas familias. Criaban a los animales, sobre todo cerdos, y en la estación invernal celebraban las matanzas, donde aprovechaban todas sus partes y elaboraban el embutido. Esta costumbre perdura todavía hoy en las zonas más rurales.

En el siglo XIX llega la Revolución Industrial y comienza una época de progreso moderno. La elaboración de embutidos va muy unida a este progreso. Una pieza clave es el resurgir de condimentos, ingrediente esencial en la maduración del embutido.