

Pruebas vegetarianas en el centro de innovación

4 emulsiones
ÚNICAS
probadas

En el interior:

Las recetas vegetarianas y veganas son cada vez más populares y este segmento del mercado sigue creciendo. En octubre, nuestro centro de innovación de Brno se centró justo en el sector de los vegetarianos.

Seguir leyendo

Pruebas vegetarianas en el centro de innovación de Brno.

El mundo evoluciona sin cesar y las cosas cambian. No es bueno quedarse estancados. A lo largo de nuestra vida, es necesario trabajar en nuestra formación y ver las novedades y los retos como oportunidades que nos impulsan a explorar nuevos territorios. Por eso, en la tercera semana de octubre, nos centramos en un grupo de personas que todos conocemos bien: ¡los vegetarianos!

Con el apoyo de nuestros técnicos alemanes y en colaboración con Christl, una empresa del sector de los condimentos, tuve la oportunidad de pasar dos jornadas interesantes junto a especialistas en su campo. Fui testigo de la producción y el tratamiento térmico de cuatro salchichas vegetarianas diferentes. Los productos de origen vegetal se han hecho un hueco en el mercado alemán, y no cabe duda de que su cuota de mercado seguirá creciendo en el futuro.

La producción de emulsiones no presenta problemas. El tratamiento térmico difiere respecto a cuando se trabaja con carne. No hay necesidad de picar, los ingredientes están en polvo, y la temperatura terminal de la emulsión es más alta que la de la masa cárnica. Las emulsiones

que se probaron eran líquidas o de consistencia pastosa.

Los procesos de embutición y tratamiento térmico no presentan problemas. El verdadero reto surge durante la fase de pelado. Retirar la funda de las salchichas con superficies inestables resultó todo un reto. Varios factores contribuyen a esta complejidad. La textura de las salchichas hace que la funda se adhiera durante el tratamiento térmico. Las fluctuaciones de temperatura modifican el diámetro y la superficie de las salchichas. Por otra parte, cuando la superficie no es lo bastante firme, la salchicha sufre un significativo estrés en la máquina peladora, que está equipada con ruedas afiladas y otros elementos que pueden dañar fácilmente el producto.

Materiales utilizados:

Funda Nova HD-P Easy Peel 020 marrón, funda Nova HD-P Easy Peel 016 marrón, funda Nova HD-P 020 azul oscuro translúcido 199, funda Wienie-Pak RP-E / NMO US22 raya azul, funda Wienie-Pak RP-E / MO US24 raya negra, funda Wienie-Pak SMH / NMO US25 transparente, funda Wienie-Pak RP / MO US22 raya azul, funda Wienie-Pak RP-E / MO US 23W azul con ventana transparente

Emulsiones:

Combi para salchichas vegetarianas con queso, cocidas, hervidas y a base de gluten de trigo



Emulsión para salchichas vegetarianas con queso.



Emulsión para salchichas vegetarianas a base de gluten de trigo.



43 HDP. Las ruedas de la máquina peladora podrían haber dañado la superficie no firme de las salchichas.



¡ÉXITO en la embutición!

A pesar de estos desafíos, las salchichas vegetarianas pueden pelarse. La clave está en las especificaciones del producto y en mantener a baja temperatura las salchichas antes de pelarlas. Poner los productos en remojo en agua fría también ha resultado útil en muchos casos.

Esta prueba fue nueva para todos nosotros y, gracias a ella, ahora sabemos el camino a seguir, en qué dirección ir. Nada empieza sin dar un primer paso. Me alegro de que ese primer paso se diera en nuestro centro de innovación de Brno y de haber podido formar parte de él. Muchísimas gracias a nuestro equipo alemán y a la empresa Christl.



Autor del artículo:
Petr Brandýs, Técnico del centro de innovación



Always around

