



Elaboración de embutidos de cuy (*Cavia porcellus*) y conejo (*Oryctolagus cuniculus*)

Elaboration of cuy sausages (*Cavia porcellus*) and rabbit (*Oryctolagus cuniculus*)

Nagonia Pallarico Sirpa

RESUMEN: En el objetivo de este trabajo es conocer la elaboración de embutido de carne de cuy y conejo estas especies no son tan conocidas en mayor parte de mundo. Es originario de Perú y Bolivia son los países que llegan a consumir un alto porcentaje más en los lugares rurales en la parte urbana no se llega a consumir a estas dos especies. Ambas especies tienen un alto valor proteico y nutritivo para una mejor dieta obteniendo la menor cantidad de grasa, hasta el momento no se elaboró todavía el embutido con ambas especies y con intestino de ovino para no perder el sabor a la carne de las dos especies. En algunos artículos la elaboración fue de carne de cuy o de conejo adjuntando con la grasa de cerdo, pero se demostró que llegaba a perder el sabor a la carne de cuy o conejo.

PALABRAS CLAVE: Elaboración, embutidos, cuy, conejo.

ABSTRACT: In the objective of this work is to know the elaboration of sausage of meat of guinea pig and rabbit these species are not so well known in most part of the world. It originates from Peru and Bolivia are the countries that come to consume a high percentage more in rural areas in the urban part does not get to consume these two species. These species have a high protein and nutritive value for a better diet obtaining the least amount of fat, so far the sausage has not yet been elaborated with both species and with sheep intestine in order not to lose the flavor of the meat of the two species. In some articles the elaboration was of guinea pig meat or of rabbit enclosing with the fat of pig but it was demonstrated that it got to lose the flavor to the meat of guinea pig or rabbit.

KEYWORDS: Elaboration, sausages, guinea pig, rabbit.

AUTOR: *Nagonia Pallarico Sirpa*: Estudiante Mercadotecnia. Programa Medicina Veterinaria y Zootecnia. Facultad de Agronomía. Universidad Mayor de San Andrés. nagonia246@gmail.com

Recibido: 1/11/2018. **Aprobado** 20/11/2018.



INTRODUCCIÓN

Se pretende elaborar embutidos de carne de cuy y de conejo, por lo que, el objetivo de la investigación es: describir la elaboración de embutidos de cuyes y de conejo.

El trabajo responde a un enfoque cualitativo de tipo exploratorio, donde plantea que “Se emplean cuando el objetivo consiste en examinar un tema poco estudiado o novedoso”. (Sampieri, 2014)

La revisión ha partido, para armar los componentes del ensayo usando revistas científicas y patentes. Por ello buscamos describir la elaboración de embutido de carne de cuy y conejo siendo este proceso que se utilizara la carne de las dos especies.

EL CUY (*Cavia porcellus*)

El cuy es un animal comestible especialmente del altiplano que tiene vitaminas C y proteínas frente a otras especies pecuarias el consumo de esta especie fue principalmente en el país de Ecuador y Perú en pueblos andinos (Leon, Silva, Wilson y Callacna, 2016).

El alimento que se les proporciona es comida balanceada y forraje con un alto porcentaje de proteínas para disponer proteínas, fibras y nutrientes (Nuñez, y otros, 2016).

EL CONEJO (*Oryctolagus cuniculus*)

El conejo es una alternativa proteica en los animales de un bajo porcentaje de grasa alimentándose de comida balanceada y forraje verde y desechos de alimentos de la cocina cada conejo en cada camada pare 6 gazapos su gestación es de 28-31

días de gestación el tiempo de lactancia es de un mes ya que no nacen comiendo como los cuyes ya que son fértiles los 365 días del año existen distintas razas de conejos algunos son para la producción de carne y otros para fibra y otros para la piel como para producción de ropa (Palma y Hurtado, 2010).

Buscó la elaboración, “viene la palabra elaborar del latín *elaborare* significa *transformar* una cosa u obtener un producto por medio de un trabajo adecuado, idear o inventar algo complejo”¹. El presente del trabajo fue elaborar el nivel de aceptación de las personas con el producto de jamón y salchicha con carne de conejo elaborado en una planta de carne la elaboración que utilizaron fue lo común que se emplea en el producto de cerdo y para los jamones diseñaron diferente. Llegó hacer una encuesta de aceptación con un agrado de 140 juicios.

Fueron evaluados como “me gusta” moderadamente cual fue una buena aceptación y observaron que se puede comercializar productos novedosos bajo en grasa con un valor nutritivo (Estrada, Tapia y Galvez, 2009).

No existe hábitos de consumo de estas especies cual se propuso estudiar las posibles formas de presentación al mercado de la carne fresca y la elaboración de embutidos materias primas en su fórmula original de cuy y conejo para la aceptación del consumidor (Aparez , Parmo y Gonsales, 2011).

En La carne de cuy lo mejoraron genéticamente sacando el rendimiento de la canal piezas con huesos y deshuesadas donde sacaron mayor porcentaje en la carne criolla realizando embutidos de la especie.(Flores, Roca, Tejedor, Villega y Duran, 2016).

La carne de conejo un alto valor de proteico ante las carnes rojas teniendo un valor bajo de calorías debido a su bajo contenido de grasas mostrando un

valor saludable para la salud del humano (Baeza, Cruz, Pérez y Martínez, 2017).

DEFINICION DE EMBUTIDOS

La palabra embutido cual llega hacer una acción o de embutir de tripa rellena con carne picada o rellenar con diversos ingredientes. Por ejemplo mortadela habana y chorizo según sus fórmulas.

Se incorporó carne de cuy en vez de la carne de res en la mejora del chorizo se encontró la aceptación del producto un 21,67%, al realizar el análisis estadístico en la encuesta que se obtuvo la degustación de chorizo de cuy fue favorable (Aparez , Parmo y Gonsales, 2011).

Este experimento desarrollado por Baeza, cruz, Pérez y Martínez (2017) desarrollaron una prueba sensorial para un embutido maduro de 48, 120,216 y 312 con una escala de hedónica establecida para el experimento. Los aspectos del producto fueron el color, olor, sabor, textura y global luego se analizaron mediante estadísticas de análisis de varianza. Fueron aceptados por los participantes ambos experimentos cual fue el más aceptado fue de 216 de maduración.

El consumo de la carne de cuy por el momento no es consumido tampoco es visto en los mercados se realizó una encuesta en plazas y mercados donde el 3,3% era el consumo en los mercados de carne de cuy. (Argote, Villa y Hernana Argote, 2009).

Los productores de jamón y salchicha elaboraron con carne de conejo fueron aceptados por la población requiriendo productos nutritivos y bajo en grasa cual puede ayudar en la dieta de los niños y personas adultas en los mercados y súper mercados todavía no entro el producto de embutidos de cuy y conejo (Estrada, Tapia y Gálvez, 2009).

La composición de las salchichas presentó valores de grasa, proteína y humedad de $12,07 \pm 2,14$

¹ Real academia española. 17/10/18. Elaboración. Recuperado de: <http://dle.rae.es/?id=ESxLhPM>

%, $11,85 \pm 1,31$ % y $69,08 \pm 2,65$ %, respectivamente. En la salchicha de conejo se llega a tener una pérdida de en el monto de cocción cual disminuirá el peso que se habíamos tomado y se aumentó con cerdo (Gallastegui, Frias, Gonzalez y Gandon, 2018).

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR EMBUTIDOS

El procedimiento que se realiza en el embutido en general es de carne picada y grasa mesclando de

ingredientes (azucares, pimienta negra, sal, y otros aditivos) la grasa se utilizara de bovino para que no pierda el sabor de cuy y conejo también se utilizara el intestino. Llegará a una maduración óptima y a una maduración óptima. Este embutido será un producto de bajas calorías en con un alto porcentaje de nutrientes para una dieta estable y óptima para la salud del consumidor.

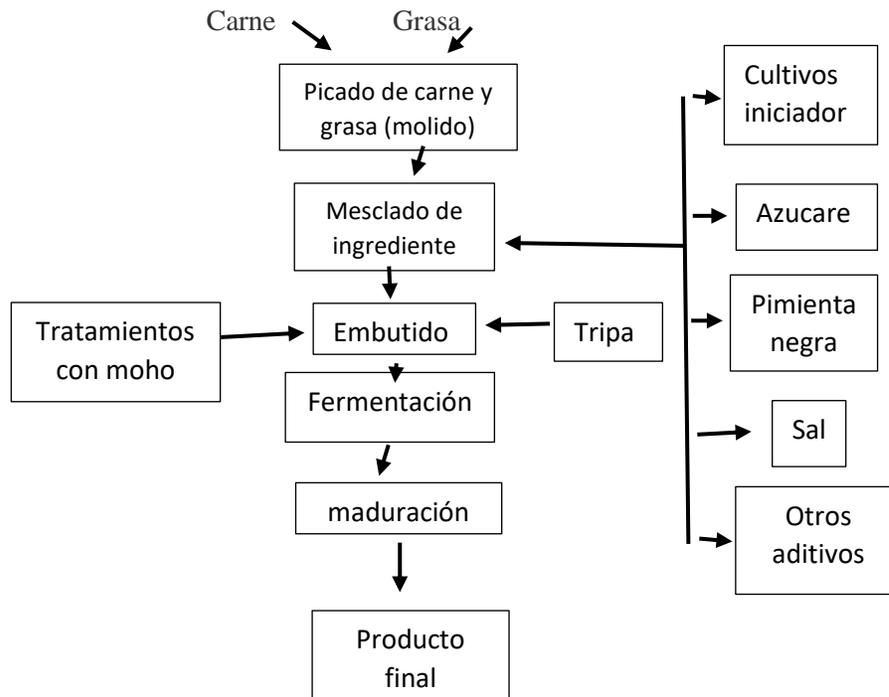


Figura 1. Procedimiento para la elaboración de embutidos.

Elaboraciones de Hamburguesas o Albóndigas.

Se tendrá la elaboración de conejo con cuy llevara miga de pan, huevo, sal, ajo, perejil, pimienta negra y

la carne picada. La elaboración que tendrá será la carne picar de conejo y cuy amasado con los ingredientes y se rebosara con la miga de pan.

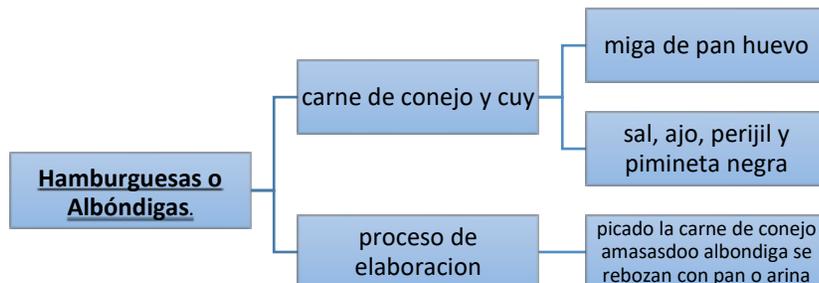


Figura 2. Ingredientes para la elaboración de hamburguesas y albóndigas.

Elaboración de Salchicha de conejo

Será elaborado de carne de conejo setas, sal y pimienta blanca la carne será picado en trocitos luego la papada se mezclara bien todo los ingredientes y se embutirá en tripa de bovino para que no pierda el sabor de la carne de conejo.

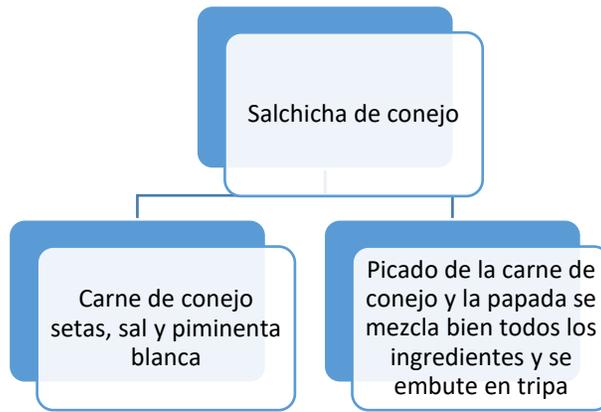


Figura 3. Ingredientes de la salchicha de conejo.

Chorizo de conejo

La elaboración será con carne de conejo y cuy se pondrá grasa de bovino para que no pierda el sabor

a conejo, sal, pimienta blanca y ajo el proceso será picar la carne incorporara sal dejando madurar en refrigerador durante dos días se incorporara grasa de bovino luego se embutirá en tripa de bovino.

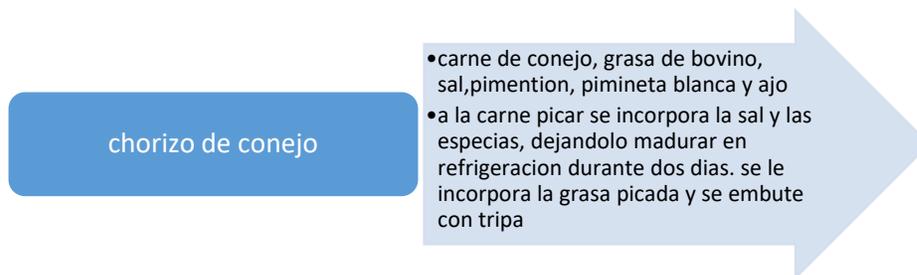


Figura 4. Ingredientes del Chorizo de conejo.

Elaboraciones Jamón y Mortadela

La elaboración será con Carne de conejo y cuy, sal, azúcares, ascorbato sódico y nitrito sódico la elaboración será. Se macera al vacío la carne de

conejo con la salmuera. Una vez acabada la maceración se coloca en moldes para pasar a la cocción en horno de vapor, hasta que el centro de la pieza. Alcanza una temperatura de 68°C. Se enfría por inmersión en agua fría, se desmoldea y se envasa.

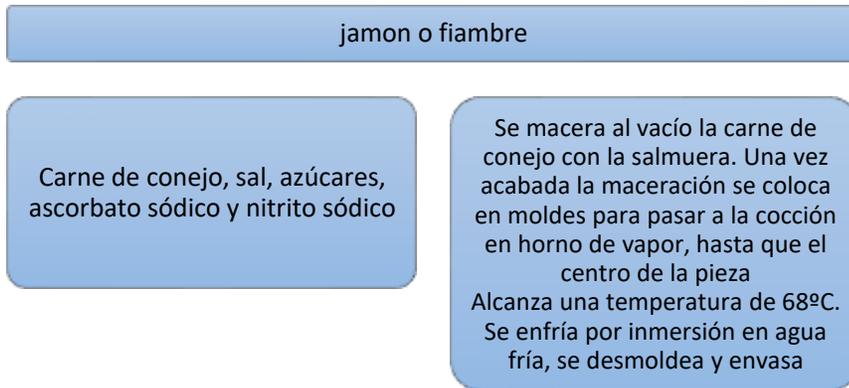


Figura 5. Ingredientes para elaborar jamón o fiambres.

Mortadela

Se elabora de la siguiente forma Carne de conejo y cuy, grasa canal de bovino, sal, caseinato sódico, azúcares, pimienta roja, pimentón dulce, pimienta blanca, nuez moscada, jengibre, ácido

ascórbico y nitrito sódico. Picado de la carne muy fría en picadora o en cutre. Incorporación de los ingredientes para formar una emulsión de una temperatura final máxima de 14°C. Añadir los dados de grasa o pimienta troceado. Se embute en tripa artificial y se cuece en horno o caldera.

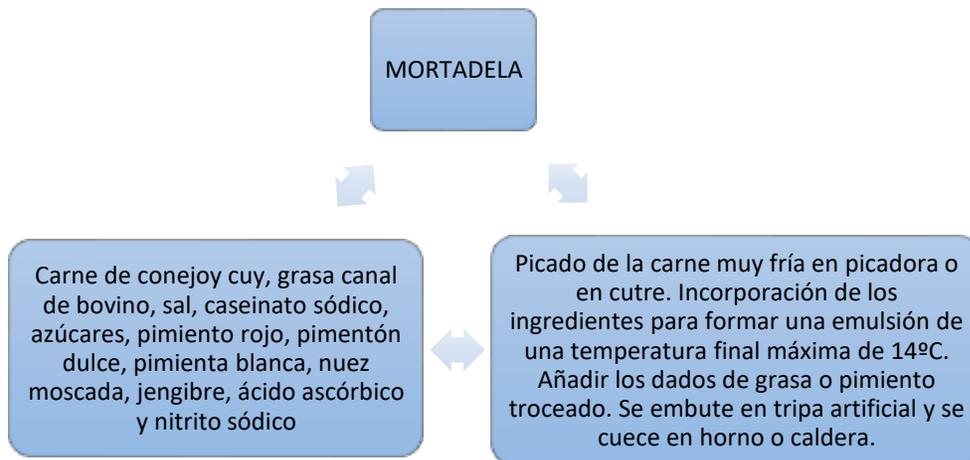


Figura 5. Ingredientes para elaborar mortadela.

CONCLUSIONES

Se considera que la carne de Cuy y Conejo puede entrar al mercado. Ya que su carne tiene menor porcentaje de grasa que sirve como una dieta.

Al mercado puede entrar haciendo una elaboración combinada de las dos carnes de cuy y conejo se puede realizar embutidos como salchichas y chorizos, pero se tendría que utilizar intestino de

bovino para q no pierda el sabor de la carne de cuy y conejo.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer al Ing. José Antonio Cortez Torrez y la Auxiliar de la materia. Univ. Magali Condori, por el apoyo que me brindaron durante la realización del trabajo que realice en el documento.

REFERENCIAS BIBLOGRAFICAS

- Aparez, Parmo y Gonsales. (2011). *Evaluación de diferentes formas de presentación de la carne de cuy (Cavia porcellus)*. Departamento de Producción Animal, Universidad Agraria de La Habana. Recuperado de: <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=8d9ac01f-95aa-4ab1-a84e-c9f2e249836e%40sdc-v-sessmgr05>
- Aparez, Parmo y Gonsales. (2011). *Evaluación de diferentes formas de presentación de la carne de cuy (Cavia porcellus)*. Departamento de Producción Animal, Universidad Agraria de La Habana. Recuperado de: <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=8d9ac01f-95aa-4ab1-a84e-c9f2e249836e%40sdc-v-sessmgr05>
- Argote, Villa y Hernana Argote. (2009). *Investigación de mercado sobre el grado de aceptación de la carne de cuy (Cavia porcellus) en presentaciones de Ahumado, crdquetas y apañado en la ciudad De Pasto*. Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial. Recuperado de: <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=c0e9ea2e-5a2d-4b33-a9dc-aaa61aa327e9%40sessionmgr4006>
- Baeza, Cruz, Pérez y Martínez. (2017). *Evaluación sensorial de embutido tipo chorizo a base de carne de conejo*. División Académica de Ciencias Agropecuarias, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. México. Recuperado de: <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=3&sid=f3f2a10f-65fc-46c6-8ddf-89dfe53aa08f%40pdc-v-sessmgr03>
- Baeza, Cruz, Pérez y Martínez. (2017). *Evaluación sensorial de embutido tipo chorizo a base de carne de conejo*. División Académica de Ciencias Agropecuarias, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. México. Recuperado de: <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=3&sid=8d9ac01f-95aa-4ab1-a84e-c9f2e249836e%40sdc-v-sessmgr05>
- Estrada, Tapia y Gálvez. (2009). *Aceptabilidad del jamón y salchicha elaborados a base de carne de conejo*. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Prolongación Colón s/n Cd. Guzmán, Jalisco. C.P. 49000. México. Recuperado de: <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=4&sid=f3f2a10f-65fc-46c6-8ddf-89dfe53aa08f%40pdc-v-sessmgr03>
- Estrada, Tapia y Gálvez. (2009). *Aceptabilidad del jamón y salchicha elaborados a base de carne de conejo*. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Prolongación Colón s/n Cd. Guzmán, Jalisco. C.P. 49000. México. Recuperado de: <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=4&sid=f3f2a10f-65fc-46c6-8ddf-89dfe53aa08f%40pdc-v-sessmgr03>
- Gallastegui, Frías, Gonzales y Gandon. (2018). *Relación de la composición química de salchichas con la estabilidad de la emulsión y las pérdidas de peso por cocción*. Grupo Tecnología y Desarrollo. Empresa Productora de Alimentos PRODAL. La Habana, Cuba. Recuperado de: <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=1f0eccd6-68ba-48ac-9533-3bf3f84b6ede%40sdc-v-sessmgr04>
- Flores, Roca, Tejedor, Villega y Duran. (2016). *Caracterización de la carne de cuy (cavia porcellus) para su utilización en la elaboración de un embutido fermentado*. Instituto de Farmacia y Alimentos. Universidad de La Habana. Recuperado de: <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=3&sid=8d9ac01f-95aa-4ab1-a84e-c9f2e249836e%40sdc-v-sessmgr05>

León, Silva, Wilson y Callacna. (2016). *Vitamina c protegida en concentrado de Cavia porcellus, "cuy" en etapa de crecimiento-engorde, con exclusión de forraje*. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Trujillo, Av. Juan Pablo II s/n. Ciudad Universitaria, Trujillo, Perú. Recuperado de: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2077-99172016000400014

Palma y Hurtado. (2010). *Comportamiento productivo de conejos durante el período de crecimiento-engorde alimentados con frutos de mango (mangifera indica) en sustitución parcial del alimento balanceado comercial*. Ingeniero Producción Animal. Escuela de Zootecnia, Universidad de Oriente, Núcleo Monagas, Venezuela. Recuperado de:

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292010000100005

Muñes y Otros. (2016). *Comportamiento productivo en cuyes (Cavia porcellus) utilizando contenidos ruminales*. Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Cantón Cevallos. Tungurahua – Ecuador. Recuperado de: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2311-25812016000200003

Sampieri, H. R. (2014). *Metodología de la investigación*. España: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Recuperado de: <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

ANEXOS

Número de publicación	Fecha de fecha de publicación	País de origen
ES2336294B1	2011-01-28	España
Título de inversión: Nuevo embutido, bajo en grasa y sodio, y su procedimiento de elaboración.		
<p>RESUMEN Nuevo embutido, bajo en grasa y sodio, y su procedimiento de elaboración. El embutido está compuesto de: carnes; emulsión de gelificantes-emulsionantes, tocino y agua; aditivos; fermentos; y especias.</p> <p>La elaboración consiste en preparar una emulsión de tocino, gelificantes-emulsionantes y agua, que se deja en reposo en refrigeración, a una temperatura de 2-8°C, durante un periodo de 12 a 24 horas y se incorpora después a una mezcla de carnes, agregándose al conjunto aditivos, fermentos y especias.</p> <p>El secado se lleva a cabo por medio de un proceso en frío sin fermentación, a 5-7°C y 82-86% HR o bien comenzando entre 22-23°C y una humedad relativa de 91-91%, hasta llegar al cabo de 3 días a una temperatura de 13-14°C y una humedad relativa de 80-88%, para continuar con una temperatura de 12-14°C y una humedad relativa de 82-86°C.</p>		
<p>Características de la invención Nuevo embutido, bajo en grasa y sodio, y su procedimiento de elaboración.</p> <p>La presente invención tiene por objeto un nuevo embutido y su procedimiento de elaboración. Más concretamente, un embutido bajo en grasas y sal, y su procedimiento de obtención. Sobrepeso y obesidad son en la actualidad considerados como auténticas enfermedades ocasionadas por malos hábitos dietéticos y objeto de una creciente preocupación, habida cuenta de las graves consecuencias que aquéllas acarrear: vejez y muerte prematuras; complicaciones coronarias; diabetes; hipertensión; efectos negativos de índole social y sociológico; etc.</p> <p>Particularmente preocupante resulta el aumento de casos de sobrepeso y obesidad en la etapa infantil, que, además de incidir desfavorablemente en el desarrollo y crecimiento de los niños, en un muy elevado número de casos va a tener como consecuencia una agravación del problema en la edad adulta.</p> <p>Los gobiernos de muchos países están intentando llevar a la población al convencimiento de la necesidad de una alimentación y vida saludables, para lo que han desarrollado campañas de información y pedido colaboración a la industria de la alimentación.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.	Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.	no

Número de publicación	Fecha de fecha de publicación	País de origen
ES2318722T3	2005-03-07	España
Título de inversión: Método para la fabricación de salchichas.		
<p>RESUMEN: Método para la producción de embutidos como embutidos curados, embutidos escaldados, embutidos cocidos o embutidos entables cocidos, en el que como único ingrediente animal se usa carne de músculo del pernil y/o de la paletilla de cerdos y, en un caso dado, hígado de cerdo y la cantidad de grasa en la carne de músculo comprende como máximo el 5% en peso y en el hígado de cerdo como máximo el 6% en peso, donde aparte de la grasa contenida en la carne de músculo o en el hígado de cerdo no se añade nada de grasa adicional como tocino o aceite o sustitutos de grasa basados en aceite, caracterizado porque la carne de músculo del pernil y/o de la paletilla de cerdos se procesa junto con hielo hasta homogeneizado cárnico y todo el hielo se añade al comienzo de la producción del homogeneizado cárnico y presenta una temperatura inferior a -10°C.</p>		
<p>Características de inversión La invención se refiere a un método para la producción de embutidos como embutidos curados, embutidos escaldados, embutidos cocidos o embutidos entables cocidos de acuerdo con el preámbulo de la reivindicación 1.</p> <p>Los embutidos (salchichas y productos de tipo embutido) en el sentido convencional son determinadas mezclas de consistencia firme al corte o entables preparadas usando ingredientes saborizantes y/o motivados tecnológicamente de carne picada, tejido graso así como, dependiendo del tipo, parcialmente también de vísceras así como en determinados productos también de otras partes de la canal.</p> <p>Por carne se entiende de acuerdo con la definición en las directrices para carne y productos cárnicos "todas las partes de animales homeotermos de matadero o de caza, que están destinadas para el consumo humano". De acuerdo con esta definición también se incluyen en el término "carne", por ejemplo, huesos y vísceras.</p> <p>En la producción comercial de embutidos, la "carne" solamente es musculatura esquelética con tejido adiposo y conectivo adherido o incluido así como ganglios linfáticos, nervios, vasos y glándulas salivales incluidos del cerdo. En algunos productos cárnicos, la "carne" también incluye una determinada cantidad de huesos y cartílagos unidos, en la "carne de cerdo", también la corteza de tocino.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Peter Eisner Klaus Muller Josef Pointner Christian Zacherl	Peter Eisner Klaus Muller Josef Pointner Christian Zacherl	no

Número de publicación	Fecha de fecha de publicación	País de origen
ES2595506A1	2016-12-30	ES Grant
<p>Título de inversión: Proceso de fabricación de un embutido vegetal exento de ingredientes de origen animal conservable a temperatura ambiente</p>		
<p>RESUMEN Proceso de fabricación de un embutido vegetal exento de ingredientes de origen animal, sin necesidad de refrigeración para su conservación, que comprende las siguientes fases: tratamiento preliminar de los vegetales, trituración para lograr una pulpa, amasado y adición de ingredientes para obtener una masa; embutido de la masa, ahumado de la masa embutida, secado, maduración, envasado del embutido maduro y conservación a temperatura ambiente, y un embutido vegetal que incluya hortalizas como componente mayoritario.</p>		
<p>Características de inversión La presente invención se refiere a un proceso de fabricación de un embutido vegetal, cuya composición es totalmente de origen vegetal, es decir, un embutido exento de componentes de origen animal que se conserva a temperatura ambiente.</p> <p>El proceso y el producto que a que se describen están comprendidos en el sector de la fabricación de embutidos, expeditamente en el sector alimenticio que trabaja con materia prima de origen 100% vegetal.</p> <p>Antecedentes de la invención</p> <p>La presente invención se dirige a un proceso de fabricación de un embutido de origen 100% vegetal, a la vista de la necesidad de productos sanos basados en vegetales. En su preparación, se ha sustituido la protema y grasas saturadas de animales, que si están presentes en embutidos tradicionales (chorizo, morcilla), por protema vegetal y aceite de origen vegetal. Por ello, el presente proceso trabaja con protemas provenientes de hortalizas, por ejemplo: calabazas, calabacines e ingredientes grasos como el aceite de oliva. Además, el embutido aquí obtenido no es sometido a ningún tratamiento térmico.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Sofia CALVO ARIAS Nieves SENDRA DE SAÁ	Sofia CALVO ARIAS Nieves SENDRA DE SAÁ	No

Número de publicación	Fecha de publicación	País de origen
ES2540107T3	2015-07-08	España
Título de inversión: Proceso para la preparación rápida de embutido seco		
<p>RESUMEN Un proceso para preparar embutido seco, donde el proceso comprende: a) preparar mezcla de carne para un embutido seco; b) rellenar la mezcla en una cubierta o molde; c) fermentar la mezcla; d) tratar la mezcla con calor; e) enfriar la mezcla hasta una temperatura suficientemente baja para permitir el rebanado; f) cortar la mezcla para formar piezas de embutido; g) colocar las piezas de embutido en una cinta transportadora; h) pasar la cinta transportadora a través de una cámara, con las piezas de embutido encima; i) introducir en la cámara un suministro de aire acondicionado que tiene una humedad relativa inferior a aproximadamente el 60 % y una temperatura en el intervalo de al menos aproximadamente 4 °C (40 °F) a 54 °C (130 °F); y j) introducir en la cámara un suministro de energía de, donde el embutido se mantiene en la cámara durante al menos aproximadamente 30 minutos; k) donde el suministro de aire acondicionado y el suministro de energía de se seleccionan para reducir el contenido de humedad de las piezas de embutido a una proporción predeterminada entre humedad y proteínas.</p>		
<p>Características de inversión La presente invención se refiere en general a un proceso para preparar salchichas secas o semisecas. En un aspecto, la presente invención se refiere a la preparación de salchichas secas en rodajas, donde la incrustación 15 se trata con calor o se cubre con moldes y la etapa de deshidratación se realiza usando AC y microondas.</p>		
<p>Descripción de la técnica relacionada</p> <p>veinte</p> <p>Se utilizaron diferentes procesos para hacer embutidos curados, ahumados, secos y semi, incluidos los procesos para hacer salchichas secas (p. Ej., Pepperoni, salami de Génova). En estos procesos, la mezcla inicial de carne se cura y luego se seca o se calienta en el aire, la luz del sol, las salas de secado o los ahumaderos. Ver Repositorio de documentos corporativos de la FAO (2010) "Carne seca". El proceso de curado y secado puede tomar días o incluso semanas. La amplia variedad de productos finales y cualidades irregulares resultan del uso de recetas y 25 técnicas bien establecidas.</p> <p>Normalmente, la salchicha seca se prepara llenando la mezcla deseada de carne fibrosa cubierta y curada el resultado obtenido durante períodos prolongados (por ejemplo, más de 7 días). Esta salchicha en particular se usa con mayor frecuencia en rebanadas finas, con o sin la cubierta (en la que se retira la cubierta después del tratamiento con calor 30). La salchicha seca en rodajas se utiliza en diversos alimentos, como aderezos para ensaladas, sándwiches, mesa fría, y se utilizan a menudo para preparar aplicaciones de pizzas (por ejemplo, pizzas con pepperoni).</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
James Roberds Larry Hand Dave Taylor Paul Kafer Dan Glowski	James Roberds Larry Hand Dave Taylor Paul Kafer Dan Glowski	no

Número de publicación	Fecha de fecha de publicación	País de origen
ES2617927T3	2017-06-20	España
Título de inversión: Embutidos		
<p>RESUMEN Masa cruda para la fabricación de relleno de carne para embutido, que contiene a) de 3 a 15 partes en peso de carne y/o reemplazo de carne, b) de 0,01 a 20 partes en peso de pescado de las especies <i>Clarias garipinus</i> y/o <i>Heterobranchus longifilis</i>, incluyendo sus cruces, c) de 1 a 5 partes en peso de hielo y/o agua, d) por lo menos 0,2 g de ácidos alfa-linolénico y/o estearidónico vegetales por 100 g de carne y/o reemplazo de carne, en forma de los triglicéridos y/o etilésteres de ácidos grasos y en donde la masa cruda exhibe por lo menos 0,2 g de ácido docosahexaenoico y/o de ácido eicosapentaenoico en forma de sus etilésteres, 10 por 100 g de carne y/o reemplazo de carne y de 0,05 a 10 partes en peso de un adhesivo que contiene proteínas de pescado y vegetales y por lo menos un 10 % en peso de aceite vegetal.</p>		
<p>Características de inversión La presente invención se refiere a una masa cruda para hacer un relleno de carne de salchicha a un proceso para la fabricación de la masa cruda de la misma y su uso como alimento.</p> <p>Las salchichas hasta la fecha tienen la desventaja de que, por un lado tienen una gran cantidad de grasa en relación con el fortalecimiento deportivo, la concentración de albúmina fisiológica por 100 g es inequívocamente baja, y por otro exhiben casi exclusivamente ácidos grasos saturados y por lo tanto causan o al menos acelera la enfermedad cardíaca y el sistema circulatorio. Por lo tanto, para el marketing en las áreas de la salud, o el estado de bienestar físico, las salchichas anteriores son adecuadas solo de manera vestigial.</p> <p>El documento DE 10 2007 025 847 A1 describe un proceso para hacer carne de salchicha y salchicha de pescado que comprende carne de pescado. El documento se refiere en particular a un proceso para hacer carne de salchicha de pescado, en donde la carne de pescado con huevo se procesa para tener un relleno básico.</p> <p>Para este fin, cada mezcla de huevos, que tiene una temperatura $<-10^{\circ}\text{C}$ y al menos una porción de la carne de pescado de un bagre de agua dulce de la superclase de <i>Heterobranchidae</i>.</p>		
Solicitante	Inventor	Presentado en Bolivia
Andreas Nuske	Andreas Nuske	no