

USOS DE LA CARNE

PARRILLA HORN BISTECCA CACEROLESTOFADCAZUEL ESCALOPMECHADZAHURRASCO



	PARRILLA	HORN	BISTECCA	CACEROLE	ESTOFADO	FAD	CAZUEL	ESCALOP	MECHADO	ZAHURRASCO
ABASTERO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ASADO CARNICE	●	●	●							
ASADO DE TIR	●			●		●				
ASIENTO PICAN	●	●	●	●	●			●	●	
COLUDA	●				●	●				
CHOCLILLO		●	●	●				●	●	
ENTRAÑA	●	●	●	●	●					
FILETE	●	●	●	●						
GANSO				●				●	●	
HUACHALOMO			●							
LOMO LISO	●	●	●	●						
LOMO VETADO	●	●	●	●						
MALAYA							●			
OSOBUCO					●	●				
PALANCA	●		●							
PLATEADA	●	●				●				
POLLO BARRIG	●	●	●							
POLLO GANSO			●	●				●	●	
POSTA NEGRA	●	●	●	●				●	●	
POSTA PALETA	●	●	●		●			●		
POSTA ROSADA	●	●	●	●						●
PUNTA GANSO	●	●	●	●						●
PUNTA PALET	●	●	●	●	●	●				
PUNTA PICANA	●	●	●	●				●	●	
SOBRECOSTILL	●	●	●	●	●					
TAPABARRIGA	●	●	●							
TAPAPECHO						●				



PRODUCTOR
LA MEJOR CARNE AL MENOR PRECIO

+56 9 9745 5669

contacto@carnesproductor.cl

Av. Vicuña Mackenna Poniente 7405,
Of. 205, La Florida, Santiago - Chile



www.carnesproductor.cl



PRODUCTOR
LA MEJOR CARNE AL MENOR PRECIO

CARNES al vacío

www.carnesproductor.cl



ENVASADO al vacío

El vacío es un modo de conservación de alimentos. Consiste en extraer el aire que rodea al producto que se va a envasar. Si el proceso se realiza de forma adecuada la cantidad de oxígeno residual es inferior al 1%. De este modo se consigue una atmósfera libre de oxígeno con la que se retarda la proliferación de bacterias y hongos que necesitan este elemento para sobrevivir, lo que posibilita una mayor vida útil del producto. El envasado al vacío se complementa con otros métodos de conservación ya que después, el alimento puede ser refrigerado o congelado.

Durante el proceso, el material de envasado se pliega en torno al alimento como resultado del descenso de la presión interna frente a la atmosférica. Dicho material debe presentar una permeabilidad muy baja a los gases, incluido el vapor de agua.



cambio de color EN LAS CARNES

Al conservar los alimentos al vacío no se alteran las propiedades químicas ni las cualidades organolépticas (color, aroma, sabor) a excepción de la carne, cuyo color se ve alterado al envasarla de este modo. Por este motivo, en ocasiones se confunde con una carne en mal estado. Esto se debe a que la carne al vacío no posee el color que el consumidor espera y que relaciona con una carne fresca, lo que muchas veces provoca rechazo. Cuando la carne se envasa al vacío adquiere un color púrpura, aunque su aparición sólo se debe a la ausencia de oxígeno. Al abrir el paquete y exponer la carne de nuevo al oxígeno, ésta vuelve a recuperar su color rojo brillante original.

Por el contrario, el color que posee la carne en mal estado en realidad es de color marrón apagado, debido a la oxidación por estar mucho tiempo expuesta al aire.



Envasada al vacío



carne fresca

RECOMENDACIONES:

1. La carne envasada al vacío puede estar en el refrigerador por un máximo de 5 días. Si no se utiliza en ese tiempo debe ser congelada.
2. El período máximo recomendable para mantener carne al vacío congelada y conservar su calidad es de 12 meses.
3. Lo ideal es descongelar lentamente con 48 horas de anticipación, idealmente en el refrigerador, no a temperatura ambiente.
4. No se recomienda descongelar la carne en el microondas, con agua caliente o directamente sobre el fuego, ya que perderá su calidad y sabor.
5. Antes de usar la carne para su cocción, esta debe airearse a temperatura ambiente al menos 30 minutos.

Es importante que antes de preparar una carne previamente envasada al vacío, se deje reposar abierta 30 minutos para que en contacto con el oxígeno, recobre su color y olor característico.