

CÂMARA DE CURA PARA CHARCUTARIA



TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO A SEU SERVIÇO

As câmaras para Charcutaria da Instalafrio são utilizadas para cura em processos produtivos ou para pesquisas científicas, possuem os seguintes controles:

- Dimensões variáveis
- Temperatura de 0 a 30 °C
- Umidade relativa do ar controlada, de 60 a 95 %
- Montada de forma hermética, para evitar a entrada de umidade.
- Sistema de desumidificação e umidificação, incorporado.
- Controle de temperatura e umidade sistema PID. Garante a estabilidade.
- Programação e monitoração informatizada.
- Controle ajustável na velocidade do ar

Nossa sugestão para maturação de salame		
Tempo	Temperatura °C	Umidade Relativa do ar
de 4 a 6 dias	18	88 a 90 %
de 7 a 10 dias	18	85 a 88 %
de 11 a 15 dias	18	81 a 85 %
de 16 a 25 dias	16	75 a 80 %

Generalidades sobre o processo de maturação de salames

No Brasil, a introdução de embutidos crus fermentados, como salame, tem sua origem na colonização de imigrantes alemães e italianos, principalmente na região sul do país, onde a industrialização desses produtos constitui um importante segmento da indústria de derivados cárneos.

O desenvolvimento de fungos filamentosos na superfície de salames é considerado fator de qualidade. Para tanto, seu desenvolvimento, dificilmente evitável, pode ser explorado como aspecto de qualidade que venha complementar as mudanças bioquímicas envolvidas na maturação do produto. Entretanto, a inexistência de câmaras de maturação em muitas empresas processadoras de salames e o controle não totalmente efetivo das condições ambientais nas câmaras climatizadas existentes favorece o desenvolvimento de uma microbiota fúngica indesejável. A constituição dessa microbiota pode apresentar fungos toxigênicos e/ou constituir um problema comercial por descaracterização dos produtos, através de alterações de cor e sabor.

Embora a definição das vias bioquímicas envolvidas no processo de qualificação não esteja completamente elucidada, considera-se que ocorra um enriquecimento qualitativo e quantitativo dos salames em elementos aromáticos e de sabor, em consequência do metabolismo lipídico e protéico da microbiota fúngica, na superfície dos salames em processos de maturação. Ademais, o crescimento de fungos desejáveis previne os efeitos adversos do oxigênio (rancificação e descoloração) e permite uma secagem mais uniforme. Adicionalmente, implica na degradação de ácido láctico, importante fator do "flavour" desse tipo de produto.

De acordo com ANDERSEN, culturas fúngicas "starter" devem prevenir a presença de fungos filamentosos indesejáveis, que possam produzir microtoxinas ou antibióticos, e permitir a obtenção de um produto mais uniforme com relação ao sabor, aroma e cor. Para tanto, a cultura deve ser bem adaptada ao meio cárneo e ser um bom competidor, já que um grande número de diferentes mofos tem sido capaz de colonizar a superfície dos embutidos."



CONTATO

TEL: (41) 3059-4350
CEL: (41) 98409-6562



CONFIRA ALGUMAS FOTOS DESSE PRODUTO

