

Unidad No 3

Jamón Prensado

UNIDAD No.3

JAMÓN PENSADO

OBJETIVO: Al terminar la presente Unidad el Trabajador-alumno estará en capacidad de elaborar jamón prensado a partir de perniles o brazuelos de cerdo.

Materia Prima: Para la elaboración del jamón prensado, se utilizan preferentemente perniles o brazuelos de cerdo, siendo los primeros más utilizados por dar un producto de mejor calidad. Debe escogerse perniles de cerdo que no sean demasiado gordos o muy viejos, puesto que son difíciles de conservar o son muy duros.

Proceso: Es recomendable dejar enfriar las piezas por 24 horas aproximadamente, pues de lo contrario se corre el riesgo de que la carne no tome la salmuera y que por consiguiente se descomponga rápidamente. Se masajearán los perniles y se presionará la vena principal con el fin de expulsar la mayor cantidad de sangre acumulada.

- Con la ayuda de un cuchillo se eliminará la piel junto con la mayor cantidad de grasa, evitando en todo momento el rompimiento de los músculos.

- Con mucho cuidado y siguiendo la separación entre músculos, se procede a separar la carne del hueso interior, teniendo en cuenta que la carne debe quedar en una pieza completa.
- Se pesa la carne obtenida y se registra dicho peso para observar rendimiento y costos.

Curación de la carne:

- Se elabora una salmuera líquida de 14° Baumé
 - Con el 10% de dicha salmuera y con la ayuda de una jeringa tipo veterinario o mejor aún con un inyector para jamones se inyecta el pernil, en tal forma que quede saturado. La aguja que se utiliza para este caso debe ser suficientemente gruesa y larga, (se recomienda una sonda mamaria) la cual debe perforar las fibras y llegar al centro de los músculos
 - Una vez realizada la operación anterior se coloca la carne sumergida en el resto de la salmuera.
- El tiempo de la estadía en la salmuera es de tres días. Si se utiliza nitrito de sodio, en caso contrario debe prolongarse el tiempo hasta una semana.
- El recipiente a utilizarse debe ser de plástico, madera, cemento o acero inoxidable.

- Llevar el recipiente a un sitio sombreado, frío y con ventilación adecuada.

Elaboración del Producto:

Pasado el tiempo requerido se sacan las carnes de la salmuera y se procede a dar una limpieza más a fondo, quitando la mayor cantidad de grasa y elementos diferentes a la carne.

- Se abre la carne en trozos grandes y se pesa el total.
- Moldear el jamón. Consiste este paso en la utilización de un molde o prensa para jamón el que puede ser de aluminio o acero inoxidable. Este molde una vez aseado es cubierto internamente por un papel celofán lo suficientemente grande como para cubrir el molde y más tarde la carne que se introduce en él, en forma ordenada para evitar las cámaras de aire. La carne debe llenar el molde hasta los bordes.
- Con los extremos de papel celofán se cubre totalmente la carne.
- Se tapa y prensa adecuadamente el molde, teniendo la precaución de colocar la tapa a nivel para obtener de esta manera un bloque de jamón bien prensado.

Cocción: Se determina el peso de la carne colocada en el molde y se registra dicho peso.

- Se lleva el molde a cocción. El agua debe estar de 75°C a 80°C o sea una temperatura poco antes de ebullición. La temperatura debe ser constante.

Para el control de temperatura se utiliza un termómetro que va desde 10° a 100° C ó más .

- El tiempo de cocción se toma de acuerdo al peso de la carne.
Se considera que a la temperatura indicada es suficiente un tiempo de 45 minutos por kilo de carne.
- Durante el tiempo de cocción se recomienda prensar dos veces el molde.

Enfriamiento: Terminada la cocción se somete el molde a la acción del agua fría por espacio de 15 minutos.

- Se lleva el molde a un sitio fresco, se prensa una vez más y se coloca con la tapa hacia abajo para dejar hasta el otro día.

Desprensar: Se quita la tapa, se saca el bloque de jamón.

- Se quita el papel celofán
- Se arregla el bloque recortándose las partes sobrantes de los bordes

Conservación: Para una conservación mejor y duradera se recomienda colocar el producto en nevera.

Determinación del Costo de Producción:

En base a los registros y haciendo una suma de precios de materia prima ingredientes, mano de obra y otros elementos que intervinieron en la producción, se logra conocer el costo por kilo del jamón.