

Unidad No 12

Mortadela

UNIDAD No. 12

MORTADELA

OBJETIVO: Al terminar esta Unidad el Trabajador-Alumno estará en capacidad de preparar correctamente mortadela a partir de carne de vacuno, de cerdo y grasa de cerdo.

Materia prima: Las carnes utilizadas en Salsamentaria deben ser de primera clase. No obstante en ciertos productos de masa fina se pueden incorporar carnes de 2a y 3a., entendiéndose por tal las carnes con presencia de tendones y ligamentos un poco duros, esto se debe a que durante el proceso, dichas carnes son sometidas a molieda la que permite el aprovechamiento máximo de ciertas partes de la res que difícilmente se podrían utilizar en otros productos. El caso de la mortadela es uno de aquellos que posibilita la incorporación de carnes de 1a., 2a. y aún de 3a. Sin embargo si se desea obtener un producto de buena calidad, utilice carnes de 1a.

En general la materia prima a utilizar en la preparación de mortadela es carne de res, carne de cerdo y tocino de cerdo. Las proporciones están determinadas por las fórmulas a realizar.

Picar: Tanto las carnes como el tocino se pican separadamente y se lo hace en cubos medianos.

Presalar: Con el fin de que las carnes adquieran una coloración agrada-

ble y al mismo tiempo de liga al producto, se pueden presalar los cubos de carne con la fórmula:

- Sal 20 gramos por kilo de carne.
- Nitrato de Potasio 1 gramo por kilo de carne.
- Azúcar 2 gramos por kilo de carne.

Se mezcla la carne con los elementos antes anotados y se llevan a un lugar frío, oscuro y con buena ventilación.

La carne debe colocarse en recipientes adecuados (madera, plástico, acero inoxidable, cemento) apelmazarla para evitar la formación de cámaras de aire que a la postre perderían el producto.

Pueden permanecer de 7 a 12 días hasta su utilización, se debe tener la precaución de estar observando continuamente con el fin de mirar los progresos o los posibles daños.

Moler: Las carnes curadas o simplemente picadas se llevan al molino donde se las muele utilizando placa con orificios pequeños

(2 mm). La misma cosa se realiza con grasa pero manteniéndola separada de la carne. En todo momento se debe tener cuidado para no recalentar la pasta.

Cutter: Al igual que en la producción de salchichas el trabajo en la máquina cutter (cortadora) requiere mucha atención. Pues si bien es una máquina que da buenos rendimientos (facilita la incorporación de agua, hielo) y da buena presentación al producto final, puede al mismo

tiempo dañar toda la pasta por calentamiento de la misma impidiéndole su liga.

Los pasos a seguir al trabajar en la cortadora son los mismos para todos los productos o sea:

- Llevar la carne a la cortadora y ponerla en funcionamiento siguiendo las medidas de seguridad indispensables.
- Agregar los fosfatos que indica la fórmula.
- Adicionar el 50% del hielo requerido.
- Agregar la sal, los nitritos y nitratos.
- Agregar la grasa.
- Adicionar el 50% de hielo.
- Azúcar y Acido Ascórbico (según la fórmula)
- Condimentos

De no poseerse la cortadora, el trabajo se puede realizar en un molino para carnes para lo cual se debe utilizar la placa con orificios pequeños (2 mm), y se muele la carne hasta que ésta forma una pasta muy fina.

Pero es de advertir que con este medio, la pasta termina por recalentarse y por dar como resultado un producto de mala calidad.

Mezclar: La pasta ya formada debe mezclarse aún más para que los elementos utilizados se incorporen completamente, se recomienda dejar la pasta en un sitio adecuado (frío, ventilado) para mejor penetración de los condimentos.

Embutir: En la embutidora y utilizando un embudo de diámetro amplio (30-35 mm.) se llena la pasta a utilizar.

El intestino para mortadela es el de mayor calibre, pudiéndose utilizar intestinos gruesos de vacuno, o intestinos artificiales de 90 mm. - 105 mms. y aún de mayor diámetro.

Se debe a cortar pequeñas porciones (50 cm. - 60 cm) de intestino para mayor facilidad en la cocción.

El tiempo de cocción está dado por el diámetro del producto, a razón de 1 minuto por cada milímetro de grosor.

Enfriar: Luego de la cocción el producto se pasa a un recipiente en que contiene agua fría.

En este lugar debe permanecer por espacio de 15 minutos.

Conservación: Para dar una conservación mayor al producto, éste debe ser llevado a refrigeración.

Costos de producción: Sacados en base a Registros.

FORMULACION

MORTADELA DE BOLCIGNA (1)

- Carne de ternera	750 grs.
- Tocino	250 grs.
- Sal	30 grs.
- Salitre	1.5 grs.

(1) DUHALDE J. J. Industrialización del Cerdo. Pág. 281.

-	Nuez moscada	0.5 grs.
-	Pimienta negra partida	2 grs.
-	Maciz molido	2 grs.
-	Clavo olor	0.5 grs.
-	Canela	0.5 grs.
-	Licor de menta	2.5 grs.
-	Mortadela	
-	Tocino	250 grs.
-	Tocino cubos	250 grs.
-	Carne cerdos	500 grs.
-	Sal	20 grs.
-	Nitro	0.5 grs.
-	Pimienta blanca	2 grs.
-	Pimienta negra	1 gr.