



Jamón

ALMIDÓN MODIFICADO (POLAR TEX 06727)

Es un almidón modificado estabilizado y entrecruzado de maíz waxy, su temperatura de cocción es baja, aporta alta viscosidad en sistemas de pH neutros, tiene una excelente estabilidad a los ciclos de congelamiento-descongelamiento, ideal para aplicaciones cárnicas como jamones y salchichas.

FÉCULA DE PAPA

Es una fécula nativa derivada de la papa, aporta viscosidad y retención de agua, ideal para productos cárnicos procesados como salchichas y jamones.

AISLADO DE PROTEÍNA DE SOYA (PROMAK GS5100)

Es un aislado de proteína de soya con un mínimo de proteína de 90%, es ideal para productos cárnicos procesados por su gran absorción de agua y su buen desempeño para emulsificar grasa, ayuda a la textura y firmeza del producto terminado.

CARRAGENINA (MAKYGEL 1175)

Es una carragenina estandarizada que forma geles firmes y elásticos con alta retención de agua, es dispersable en agua fría y soluble en agua caliente, está diseñada para productos cárnicos como salchichas y jamones mejorando la textura y el corte de estos productos, se utiliza en inyección de chuletas y en masajeo de carnes.



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Jamón

Procedimiento para Realizar un Jamón

1. En un recipiente preparar la salmuera con los siguientes ingredientes: Agua helada, sal, sabor jamón, sal cura, tripolifosfato de sodio, eritorbato de sodio, benzoato de sodio, sorbato de potasio, color rojo carmín y humo líquido, agitar hasta su completa disolución.
 2. En otro recipiente mezclar los polvos: Makygel 1175 (Carragenina), Promak 5100 (Aislado de proteína de soya), Fécula de papa, Polar Tex 06727 (Almidón modificado) y adicionarlos poco a poco en la salmuera.
 3. En el recipiente de la batidora colocar los trozos de pierna y con el accesorio de pala agitar a velocidad baja durante 2 minutos.
 4. Adicionar la salmuera poco a poco, agitar a velocidad baja por 10 a 15 min.
 5. Retirar la pasta del recipiente y colocarla en una bolsa de plástico de 1 kg retirar el aire y cerrarla.
 6. Colocar la bolsa con la pasta en un molde para jamón de 1 kg y ajustar los seguros. Cocinar durante una hora en baño María a una temperatura de 85 °C.
 7. Pasado el tiempo de cocción sacar el molde del agua caliente y colocarlo en un recipiente con agua helada por 20 minutos.
 8. Retirar el molde del agua helada y sacar el jamón.
 9. Mantener en refrigeración durante 24 hrs.
- ¡Listo! ya tienes un jamón con un rendimiento de 126%.



Jamón

Fórmula

Ingredientes

%

Pierna de Cerdo	38.00
Agua	47.73
Makygel 1175 (Carragenina)	1.20
Fécula de Papa	5.40
Polar Tex 06727 (Almidón Modificado)	3.50
Promak Gs 5100 (Proteína Aislada de Soya)	2.40
Sal	0.55
Humo Líquido	0.03
Sabor Jamón	0.12
Sal Cura	0.30
Tripolifosfato de Sodio	0.53
Eritorbato de Sodio	0.11
Benzoato de Sodio	0.03
Sorbato de Potasio	0.07
Rojo Carmín	0.03
Total	100.00