

Proyecto: Elaboración de mortadela bologna y salchichón primavera.

Autor: Lampazzi, Adrián.

Clasificación: Carnes y productos derivados.

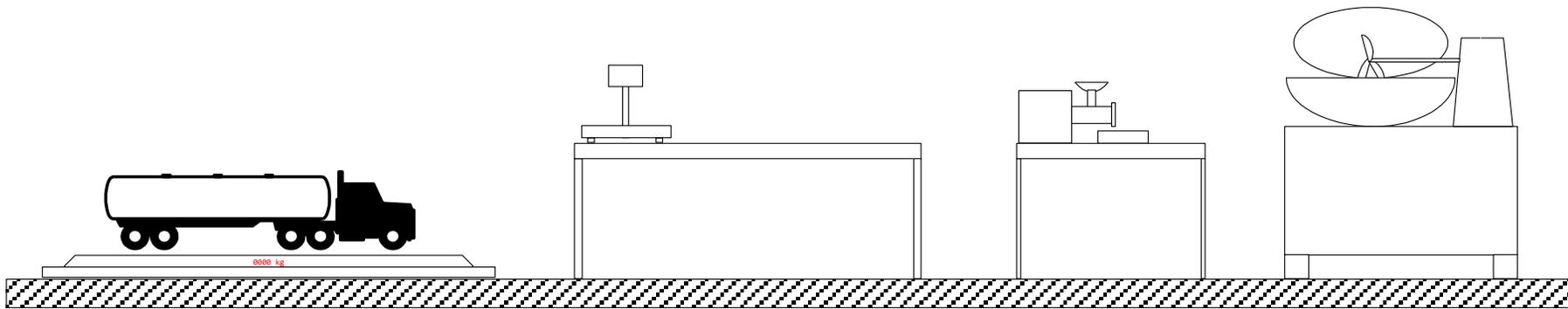
La industria frigorífica es una de las más representativas a nivel nacional. Además de ello es, cultural y socialmente, la base fundamental de la dieta de los habitantes de nuestro país. Teniendo en cuenta esto es que se analiza la posibilidad de industrializar carnes tanto bovinas como porcinas a fin de lograr un mayor valor agregado a estos productos fabricando alimentos ampliamente aceptados.

Este proyecto apunta a cubrir inicialmente el 5% del mercado integrado por las provincias de Entre Ríos, Misiones, Corrientes que representa un total de 22.551 Toneladas anuales de Mortadela tipo Cañón (11.670 Ton.) y Salchichón tipo Primavera (10.881 Ton.), instalando una planta con capacidad de producción de 4100 kg/día en la ciudad de Concordia, provincia de Entre Ríos. Teniendo presente la cercanía de las instalaciones con los países integrantes del MERCOSUR se posibilitaría una futura expansión hacia los mercados foráneos.

El proceso de elaboración de ambos productos comienza con la recepción y acondicionamiento de la materia prima cárnica, refrigerándola por debajo de los 5 °C en una atmosfera de 90% de humedad relativa. Continúa con el picado o trituración de la materia prima en cutters y el agregado de condimentos y demás ingredientes de cada formulación. Las emulsiones así obtenidas se embuten formando piezas de 3,6 kg, las cuales se someten a un tratamiento térmico de cocción en cinco etapas que finaliza en una pasteurización. Se realiza un enfriamiento inmediato y finalmente se envasan las piezas y se las almacena en cámaras de refrigeración para su posterior comercialización.

Se proyectaron las obras civiles de acuerdo a las necesidades estimadas, se dimensionaron los equipos y se obtuvo un presupuesto acorde según los precios de mercado. Se tuvieron en cuenta las legislaciones vigentes en cuanto a sanidad, medio ambiente, condiciones laborales, seguridad y otras, logrando una planta flexible y a la vez rentable según los cálculos de costos operativos.

Palabras claves: mortadela, salchichón.

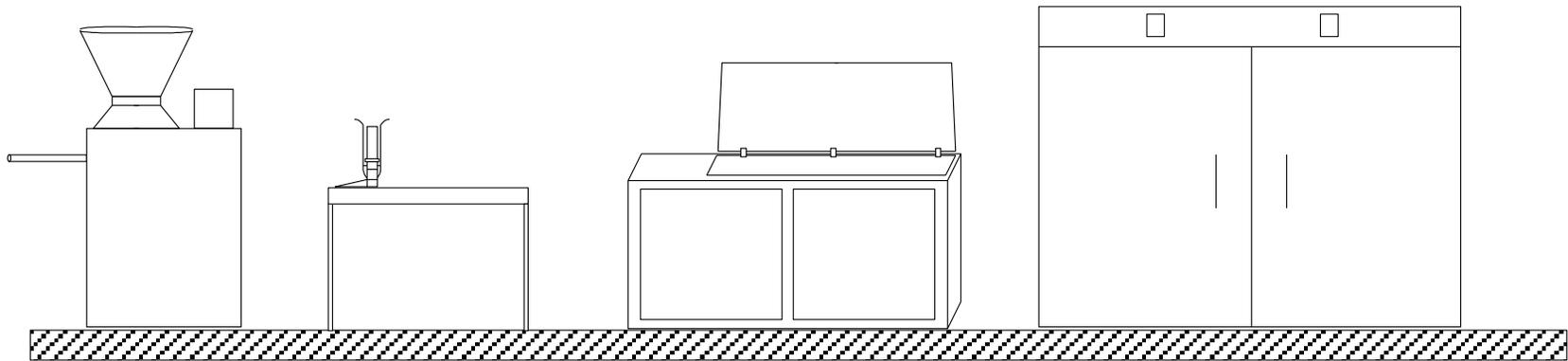


Recepción

Despostado y Acondicionamiento

Picado

Cutterizado



Embutido

Clipeado

Cocción

Almacenamiento y refrigeración