

Madurador de carne

Nuestros maduradores ofrecen el control perfecto de todas las variables, de esta manera aseguramos un madurado uniforme con un sabor y textura que pueden satisfacer al paladar más exigente.

La maduración de carne es un proceso fácil cuando se cuenta con un equipo de alta confiabilidad capaz de controlar las principales variables como: ambiente estéril, control de temperatura, humedad y flujos de aire que aseguren la uniformidad de estas en todo el gabinete.

PROCESO DE MADURADO

En el momento de la muerte del animal, se produce una contractura de los músculos, proceso conocido como "rigor mortis". Durante el tiempo de reposo de la carne, el músculo va perdiendo la contractura y la carne se vuelve notablemente más tierna. El tiempo de maduración va a depender de la edad del animal. Cuanto más joven es, menor es el tiempo necesario de reposo.

Durante el proceso de maduración se logra mayor ternura, ya que las enzimas naturales van rompiendo las fibras musculares más duras y los tejidos conectivos. A su vez, a medida que pasan los días, se elimina el ácido láctico volviendo a la carne más tierna.

El sabor se logra a través de la acción enzimática y bacteriana, propia de la carne, que va desintegrando los tejidos conectivos del músculo, suavizando su textura y desarrollando aromas profundos.

Durante el proceso de maduración en seco la carne va perdiendo agua contenido por evaporación. Si bien significa una merma en el peso del producto final, genera alta concentración en el sabor.

En términos generales, una semana de maduración puede ser suficiente para una ternera de menor de un año. Cumplido el año, el proceso puede demandar de 15 a 30 días. Y para una vaca mayor, el tiempo se alarga de 30 a 60 días. Bueyes machos, de 60 a 90 días aproximadamente.

DATOS TÉCNICOS

Capacidad: 100 kg

Temperatura: 0° a 30°

Humedad: 0 a 99%

Volumen: 500 lt

Alto: 250mm

Ancho: 700mm

Profundidad: 598mm

Peso: 97 kg

Tensión de entrada: 220 Vca.

Corriente máxima: 3 A

Frecuencia: 50 Hz.

