

Fecha: 06/06/2021

Fuente: La Cuarta

Título: **Lo que debe saber para elaborar cecinas artesanales en el hogar**

Visitas: 140.149

VPE: 469.499

Favorabilidad: No DefinidaLink: <https://comerciante.lacuarta.com/noticias/tema-central/lo-que-debe-saber-para-elaborar-cecinas-artesanales-en-el-hogar.html>

Para ello, además de contar con los elementos necesarios, hay que prestar especial atención a la higiene.

Lo que debe saber para elaborar cecinas artesanales en el hogar Autor: Comerciante, publicado el 2021-06-07 a las 03:34:28 Para ello, además de contar con los elementos necesarios, hay que prestar especial atención a la higiene. "La principal diferencia entre los diversos tipos de cecinas está en las características organolépticas; es decir, en aquellas que podemos percibir a través de nuestros órganos de los sentidos, como el sabor, olor, textura y color. También se diferencian en la durabilidad, pues el ahumado es un método de conservación al igual que el proceso de maduración.

A las cecinas acarameladas, en tanto, se les agrega caramelo, logrando una combinación entre el agradable dulzor del azúcar y lo sabroso de la carne", relata el docente de Inocuidad Alimentaria y Tecnología de los Alimentos de la **Universidad**

de **Las Américas**, Luis Olguín, cuando se le consulta por los distintos tipos de cecinas existentes en el mercado. - ¿Cuáles son las fases en la cadena de elaboración desde el inicio hasta que el producto llega al negocio para su venta? - Si bien el proceso de elaboración dependerá del tipo de cecina, (Cruda, escaldada o cocida), si es pieza entera o se elabora con carne picada, molida o con una masa homogénea, o si es embutido, en general las etapas son: Recepción de materias primas, recolección del material (picado, molido), mezclado y embutido.

Luego según el tipo de cecina, ahumado o madurado, finalmente envasado y etiquetado. - ¿Qué precauciones hay que tener al comprar cecinas o embutidos artesanales? - En términos generales las cecinas artesanales tienen menos aditivos y por tanto su vida útil es más corta, por lo cual hay que tener en consideración la fecha de elaboración. Otra precaución es que, a pesar de ser artesanal, hay que fijarse que la empresa elaboradora tenga resolución sanitaria, pues no debemos olvidar que son elaboradas a partir de carne, un producto muy perecible.

Cecinas caseras - ¿Es posible elaborar cecinas y embutidos en casa? ¿Qué elementos se necesitan y que cuidados hay que tener? - Claro que es posible elaborar cecinas y embutidos en casa, pero para ello hay que tener mesones de acero inoxidable, superficies y cuchillos adecuadas para picar carnes, una máquina moladora de carne, refrigerador y congelador, y una máquina que permita introducir la carne a las tripas, conocida como embutidora. En cuanto a los cuidados, las condiciones higiénicas son prioritarias, como el uso de uniforme solo para este propósito, pelo tomado y cubierto con gorro o cofia, uso de mascarilla, manos limpias y sanitizadas. También se debe tener precaución en el mezclado adecuado y uniforme de ingredientes, en particular de las sales curantes.

Por último, lo ideal es enfocarse en materias primas de alta calidad. - ¿Qué cuidados hay que tener durante la elaboración de estos productos? - El ingrediente principal estos productos es la carne, definido como un producto altamente perecible y que, al ser de origen animal, más su manipulación durante el procesamiento, viene una carga microbiológica de base. Por tanto, es fundamental mantener muy buenas condiciones de higiene, mantener la cadena de frío antes, durante y después del proceso de elaboración.

Otra precaución a destacar es en la cantidad de sales curantes incorporadas en las cecinas curadas, ya que el reglamento sanitario indica, en su artículo 311, que en cecinas se permitirá un contenido máximo de 125 mg/kg de nitrito de sodio residual.

