



**XXX Congreso Nacional de
Porcicultura APOGUA**

APROVECHAMIENTO DE LA CARNE DE CERDO



HISTORIA

- La carne de cerdo se ha estigmatizado y la mayoría de personas creen que es un alimento dañino, sin embargo la ciencia ha desmentido esa creencia ya que posee una gran cantidad de propiedades beneficiosas para la salud.





INTRODUCCIÓN A LA CARNE DE CERDO

- La carne de proteínas (actina y miosina) y otros nutrientes, lo que la hace muy importante cerdo es una fuente importante de nutrientes para los seres humanos. Es una de las carnes más consumidas en todo el mundo debido a su sabor y versatilidad en la cocina.
- Es una fuente rica en la alimentación humana.
- Los valores nutricionales de la carne de cerdo y cómo puede ser parte de una dieta saludable.



Características sensoriales

VISUAL



TEXTURA



AROMA

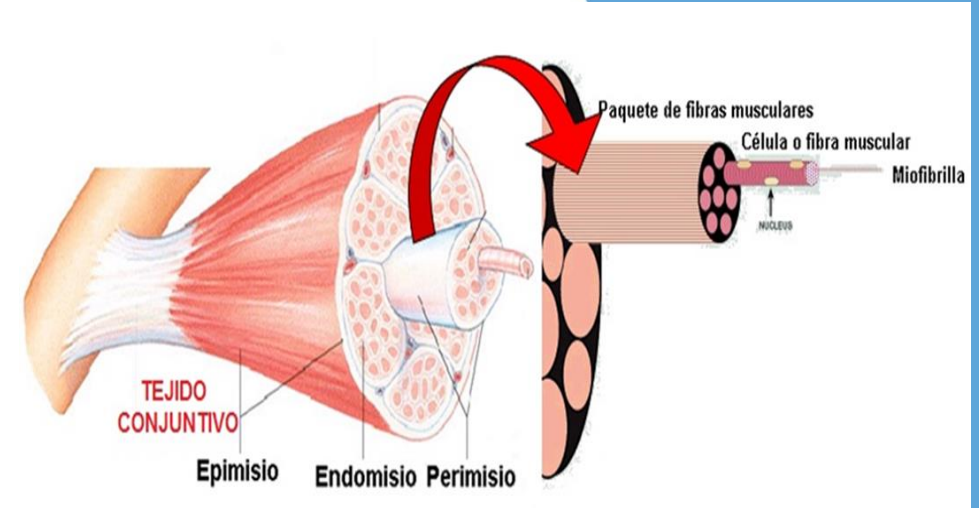


PALADAR



CAMBIOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LA CARNE Y SU IMPORTANCIA

- Bienestar animal
- Rigor mortis o rigor cadavérico
- Glucolisis
- Cambio de PH de 7 a 5.4



¿Como se transforma el músculo en carne?

Se da en tres fases:

1. Prerigor
2. Rigor mortis o cadavérico
3. Maduración



Prerigor

Ocurre inmediatamente tras el sacrificio del animal, debido al corte de la circulación sanguínea causada por el sangrado.



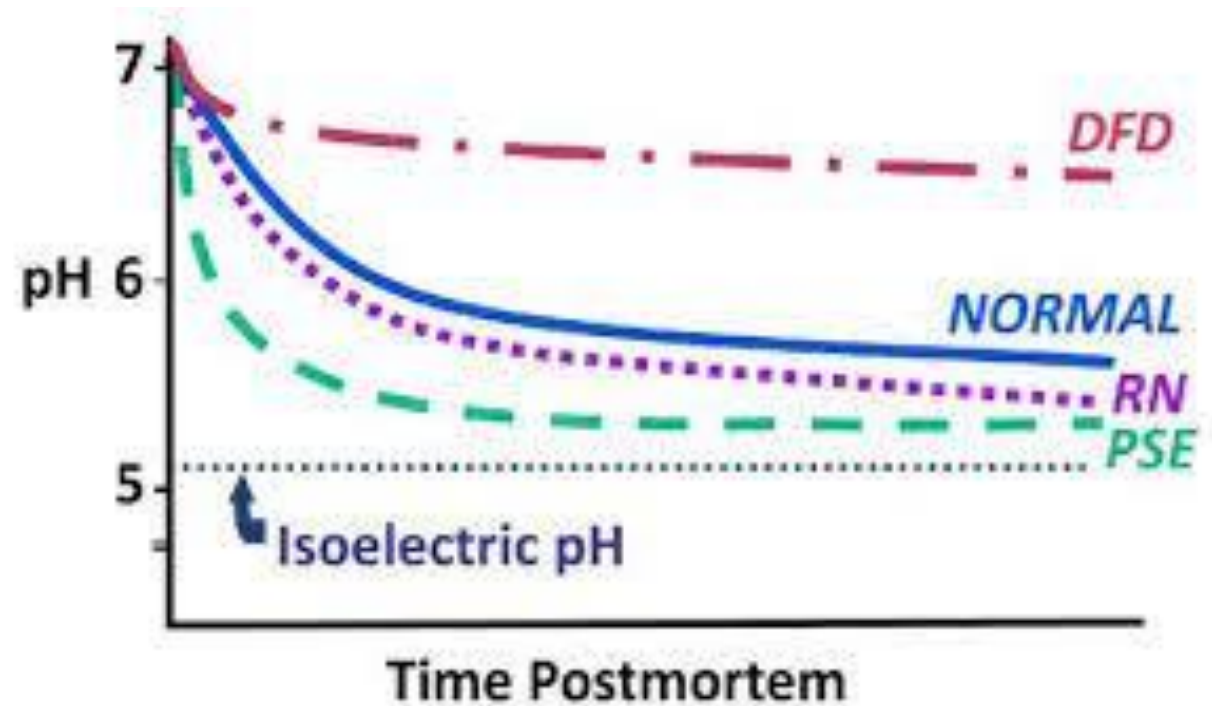


Rigor mortis

Los músculos se endurecen.

Es el parámetro más notable de los cambios posmortem que afectan las propiedades físicas de músculo.

Se inicia pocas horas después de su muerte y se manifiesta por la rigidez e inflexibilidad de los músculos.



Porque es importante el PH en las canales

- PH es el potencial de hidrogeno
- PH optimo 5.4 - 5.5 post-mortem



- Cuando el cerdo esta estresado antes del sacrificio se presentará el síndrome PSE
- Pálido
- Suave
- Exudativo

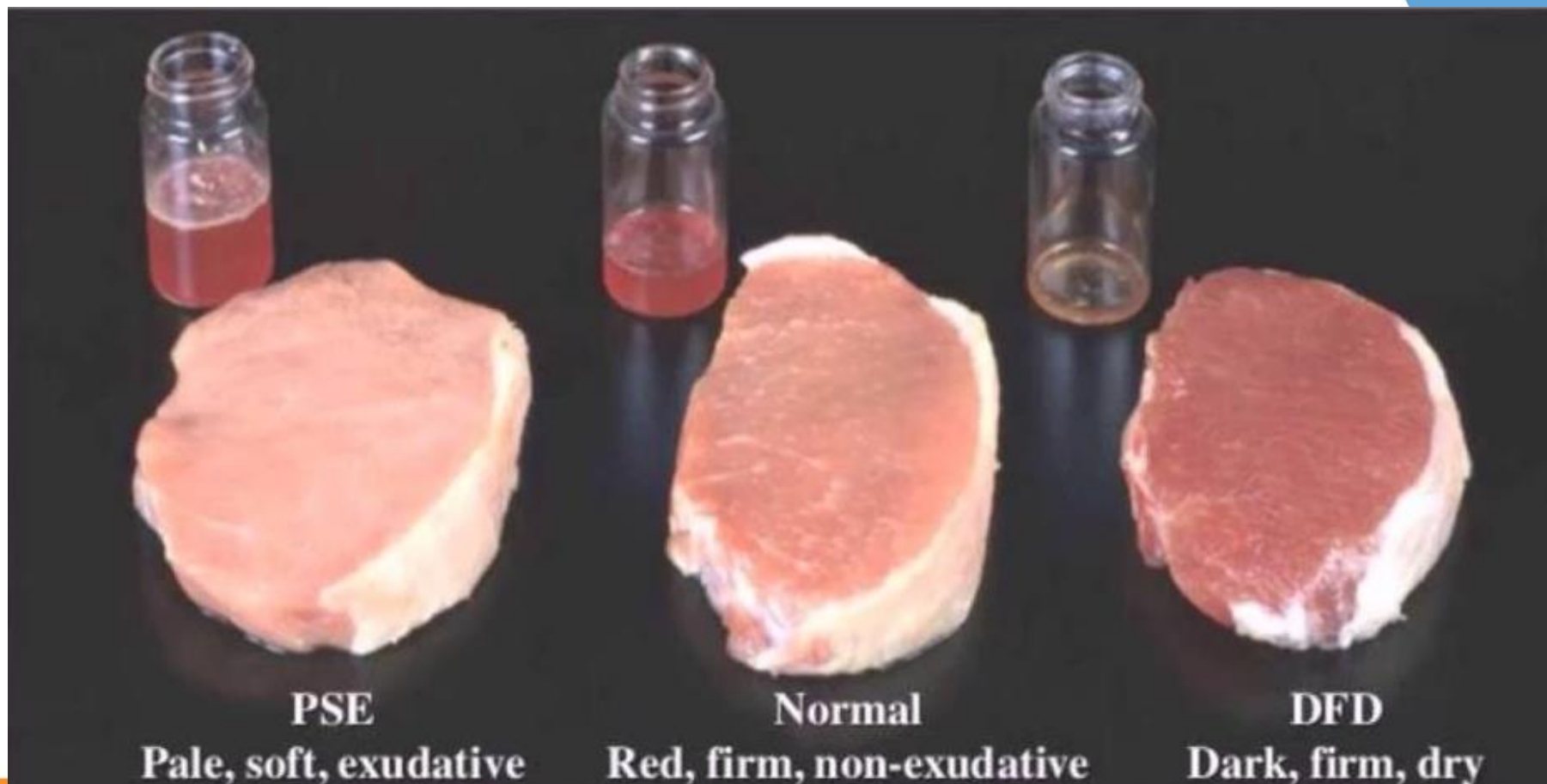


SINDROME DE LA CARNE



APOGUA

La pureza de un cerdo bien criado.



PSE

Pale, soft, exudative

Normal

Red, firm, non-exudative

DFD

Dark, firm, dry



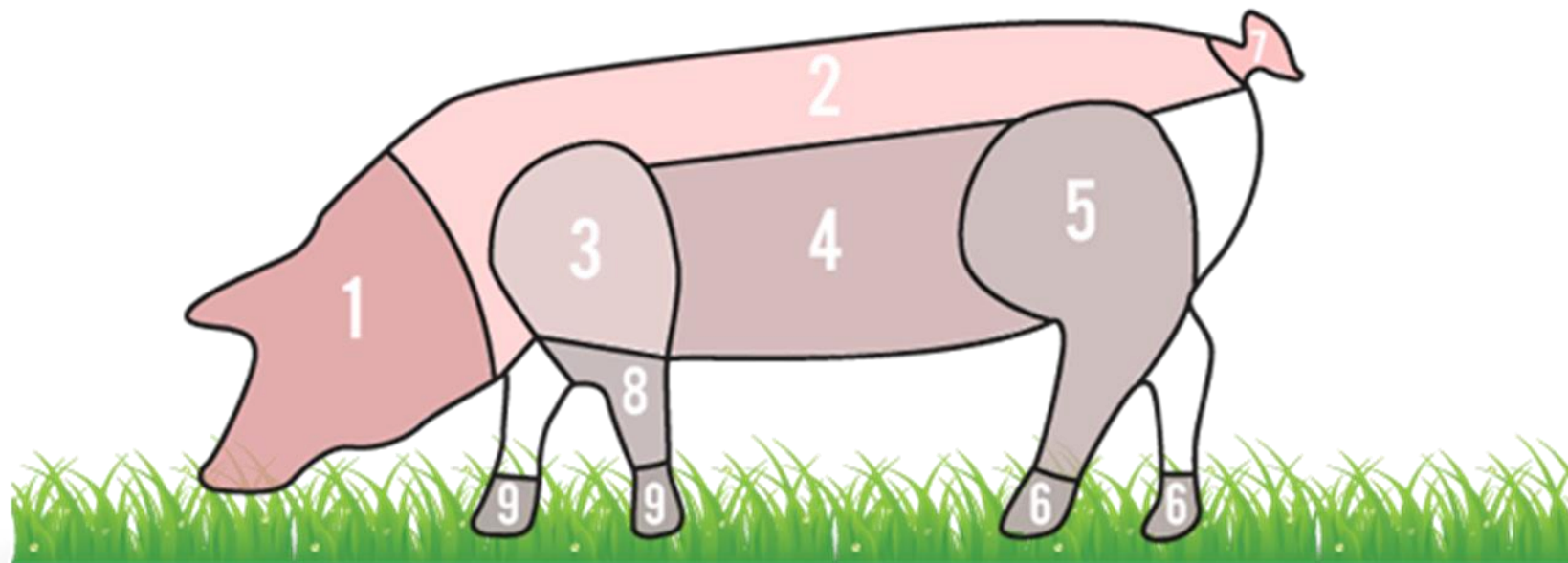
**XXX Congreso Nacional de
Porcicultura APOGUA**

VARIEDAD DE CORTES

- Existen muchas variedades de corte de carne de cerdo, cada una con su propio sabor y textura. Algunas de las más populares incluyen el lomo, la nuca, las costillas, el tocino, la paleta o brazuelo y pierna o pernil.
- Cada corte se puede cocinar de diferentes maneras, ya sea a la parrilla, al horno o en una sartén. También se pueden marinar para agregar aún más sabor.

Cortes de la canal de cerdo

1. Cabeza
2. Chuletero
3. Brazuelo
4. Tocino
5. Pierna
6. Patas
7. Rabo
8. Camote
9. Manos



Que busca el consumidor

- Cortes en diferentes formas
- Listos para llevar
- Preparados solo para cocinar
- Variedad de sabores
- Baratos y fáciles de encontrar



**XXX Congreso Nacional de
Porcicultura APOGUA**



Factores a tomar en cuenta para agregar valor

- A quien va dirigido

Restaurantes, tiendas de barrio, supermercados, consumidor final, etc.

- Productos que cumplan necesidades del cliente

Precocidos, salmuerados, Rubs empanizados, listos para el consumo, etc.

- Productos con ventajas competitivas

Bajos en sal, bajos en grasa, libres de gluten, etc.

¿Que procesos dan valor a la carne?

- Emulsiones frías

Chorizos, longanizas, salchichas, carne prensada, lomo relleno, etc.

- Emulsiones Calientes

Morcillas, patés, etc.

- Salmueras

Inmersión, inyección, masajeado al vacío.

- Coberturas

Rubs, empanizados



VARIEDAD DE CORTES

SOLOMITO

- Corte de primera categoría que se encuentra en la parte ventral de la apófisis espinosa
- Corte muy suave y magro apto para parrilla



LOMO DE CINTA O PORK LOIN

LOMO DE CINTA O PORK LOIN

- Corte de primera categoría que se encuentra en la parte superior del serrato o columna vertebral.
- Corte muy suave apto para jamones.





XXX Congreso Nacional de
Porcicultura APOGUA

LOMO DE CINTA O PORK LOIN



APOGUA

La pureza de un cerdo bien criado.

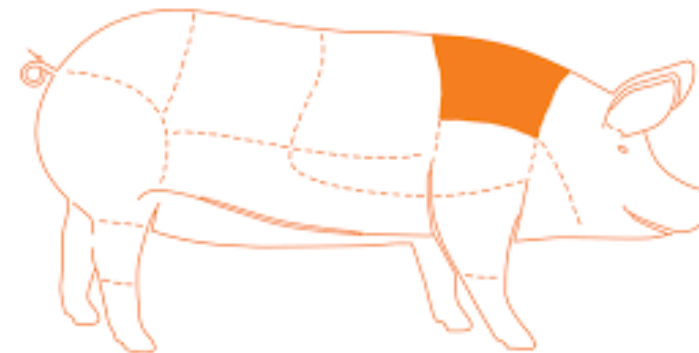
LOMO DE CINTA O PORK LOIN

- Lomo de cinta con su grasa de cobertura en filetes de 1" pulgada



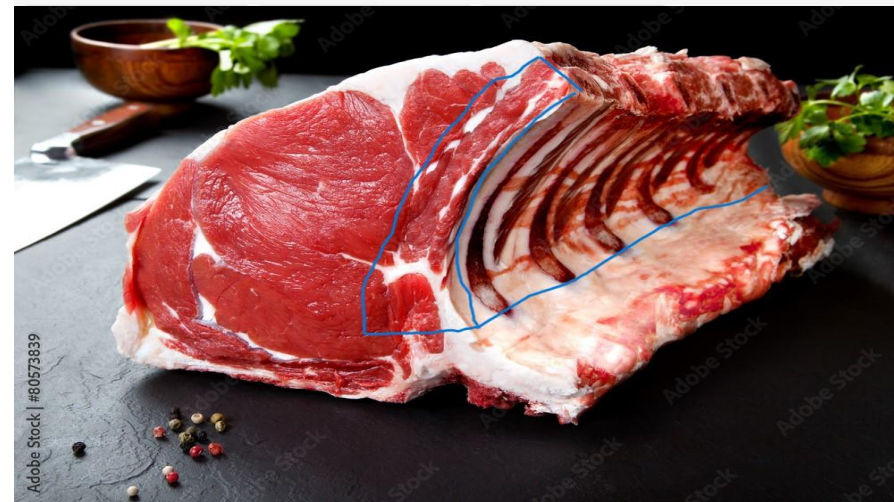
NUCA O LOMO DE NUCA TAMBIEN LLAMADA BONDIOLOA

- Corte de primera categoría que se encuentra en la parte superior de las vertebrae cervicales.
- Corte apto para parrilla y jamones curados.



BABY BACK RIBS

- Costillas de alta calidad gastronómica, se encuentra adheridas al serrato y su anchura puede ser de 4" a 5" pulgadas.





XXX Congreso Nacional de
Porcicultura APOGUA



APOGUA

La pureza de un cerdo bien criado.

Costillas San Luis o St. Lois

- Costilla completa cortada a ras para dejar la mayor parte de carne al tocino o tocineta.



Spare Ribs

- Costilla completa que incluye la falda incluye la parte del tocino o panceta



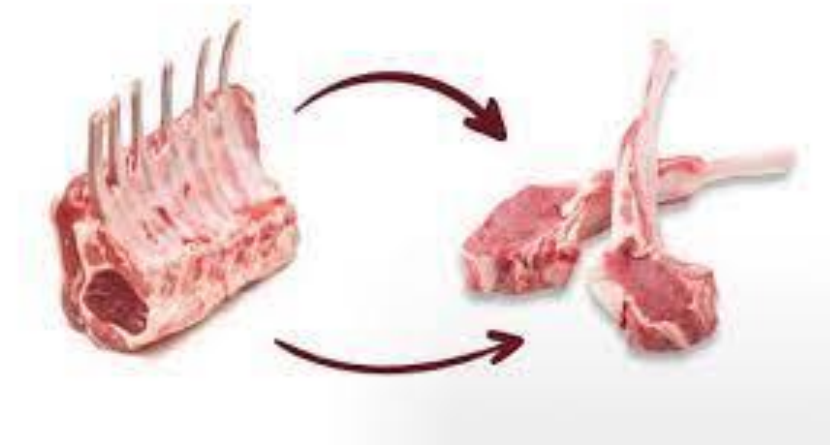
Rack de cerdo estilo Frances

- Corte gourmet de primera categoría.
- Se extrae del chuletero dejando los huesos de las costillas sin carne.





XXX Congreso Nacional de
Porcicultura APOGUA



Cowboy Steak

- Corte de primera categoría.
- Se extrae del rack con las costillas completas



Tocino o panceta

- También llamada Pork Belly.
- Se extrae del costado del costillas completo
- Ideal para tocino ahumado. para parrilla y horno, también se utiliza para chicharrón estilo colombiano



Estándar de tocino

- Es un estándar 60/40 ya que posee 60% de carne, ideal para carnitas y elaborar embutidos curados o crudos





Porcheta

- Corte de tocino fresco (fresh ham) is a staple in Italian gastronomy.
- Ideal for grilling and roasting.

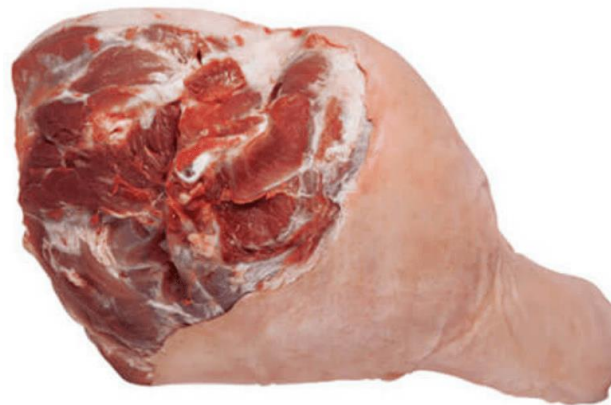


Boston Butt

- Corte americano que se extrae del brazuelo e incluye el lomo de nuca.
- Ideal para horno y el famoso Pull Pork



Pierna de cerdo o pernil

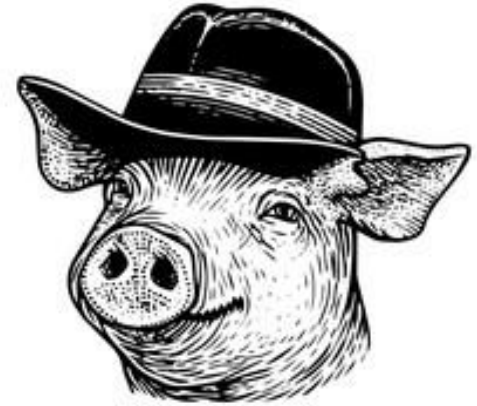


- Cuarto trasero de la canal de cerdo.
- Su uso principal es para elaborar jamones y horneado.



CONCLUSIÓN

- La carne de cerdo es una fuente valiosa de nutrientes esenciales para una dieta saludable. Es rica en proteínas, vitaminas y minerales, y puede ser parte de una dieta equilibrada y saludable para la alimentación humana.
- Prepararla de manera adecuada para obtener los mayores beneficios nutricionales posibles.



CONCLUSIÓN

- La carne de cerdo tiene un valor agregado más allá de lo tradicional que tenemos en la actualidad.
- La diversidad de cortes hace más atractivo el mercado y el consumo, por lo tanto, se puede intensificar el consumo y mejorar la cadena productiva.
- Al aplicar las técnicas de proceso y las buenas prácticas de manufactura hará un producto más inocuo y sano para la alimentación del Guatemalteco.

