



Proyecto Chigüiro

Grupo en Conservación y Manejo de Vida Silvestre

ELBORACIÓN DE SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE *Chigüiro*

Esta publicación ha sido producida con el apoyo del pueblo de Estados Unidos de América a través de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). El contenido de esta publicación es la responsabilidad total de Chemonics International y Universidad Nacional de Colombia y no necesariamente reflejan las opiniones de USAID o del gobierno de Estados Unidos.

Grupo en Conservación y Manejo de Vida Silvestre
Facultad de Ciencias
Sede Bogotá



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

ELABORACIÓN DE CARNE PARA HAMBURGUESAS



Instrumentos

- Molino para carnes.
- Cuchillos.
- Recipientes.
- Estufa.
- Balanza gramera.
- Báscula.

Formulación

Carne de chigüiro.....	80%
Grasa dorsal de cerdo.....	20%
Agua fría	10%
Sal	18 gr/ Kg
Nitral	3 gr/Kg
Condimento Hamburguesa.....	10 gr/Kg

Nota. Podemos reemplazar los condimentos industriales por:

Cebolla cabezona.....	20 gr/Kg
Pimentón rojo.....	10 gr/Kg
Ajo.....	4 gr/Kg
Pimienta.....	2 gr/Kg
Comino.....	1.5 gr/Kg
Nuez moscada.....	0.5 gr/Kg

Procedimientos

1. Moler las carnes por separado de la grasa en disco fino.
2. Preparar los condimentos según las cantidades.
3. Mezclar las materias primas cárnicas y los condimentos hasta homogenizar.
4. Dar forma a las hamburguesas manualmente o en formadora de hamburguesas.
5. Empacar y almacenar en refrigeración por corto tiempo o congelación para mayor tiempo.

ELABORACIÓN DE CHORIZO



Instrumentos

- Molino.
- Embutidora.
- Mezcladora.
- Balanza de precisión.
- Báscula.
- Cuchillos.
- Recipientes.
- Amarradora.
- Paquete natural.

Formulación

Carne de chigüiro.....	80%
Grasa dorsal de cerdo.....	20%
Agua	10%
Sal	18 gr/Kg
Nitral	3gr/Kg
Condimento Industrial.....	10 gr/Kg

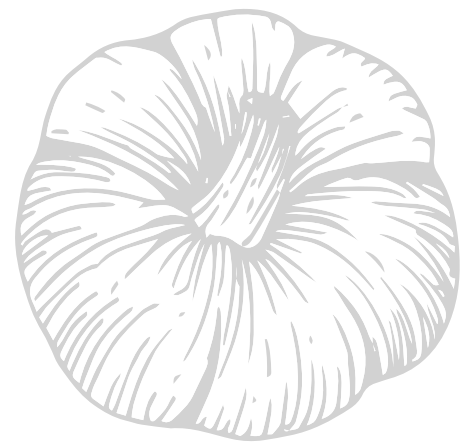
Nota: Podemos reemplazar los condimentos industriales por

Pimentón Rojo	20 gr/Kg
Cebolla larga.....	25 gr/Kg
Ajo.....	5 gr/Kg
Comino.....	1.5 gr/Kg
Pimienta.....	2 gr/Kg

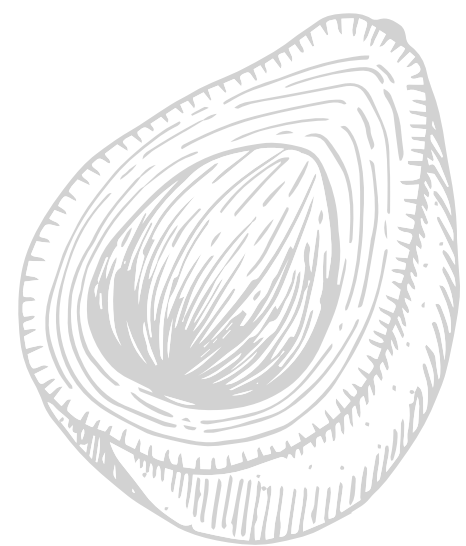
Procedimientos

1. Picar las carnes en molino con disco de 6 mm y la grasa dorsal.
2. Mezclar las carnes grasas y condimentos.
3. Embutir la mezcla en tripa natural.
4. Ahumar por 1 hora si es posible.
5. Empacar y almacenar en refrigeración.

Nota: Para reemplazar el humo natural, se puede utilizar humo líquido.



ELABORACIÓN DE SALCHICHON



Instrumentos

- Molino.
- Cuchillos.
- Cutter.
- Mezcladora.
- Embutidora.
- Ahumador.
- Marmita.
- Báscula.
- Balanza.
- Termómetro.
- Empaque.

Formulación

Carne de chigüiro.....	80%
Grasa dorsal cerdo	20%
Hielo	20%
Sal	18 gr/Kg
Condimento industrial	10 gr/Kg
Nitral	3 gr/Kg

Procedimientos

1. Moler las carnes en disco fino y la grasa por separado.
2. Llevar los ingredientes cárnicos a la mezcladora y agregar sal y condimentos y el agua.
3. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea.
4. Agregar la grasa dorsal y mezclar.
5. Embutir y ahumar si es posible por 1 hora a 50°C.
6. Escaldar el producto a una temperatura de 80°C hasta que temperatura interna sea 72°C.
7. Enfriar agua con hielo.
8. Secar el producto refrigerar y comercializar.

SALMUERA PARA INYECTAR

Para un litro de agua utilizar

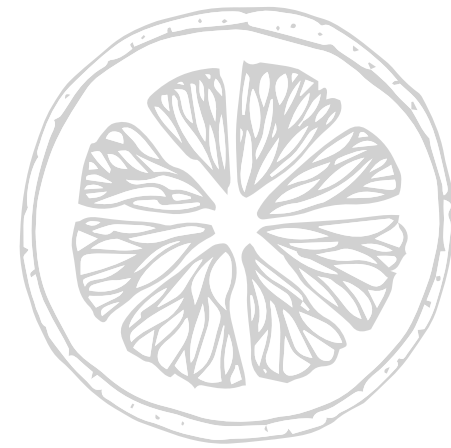
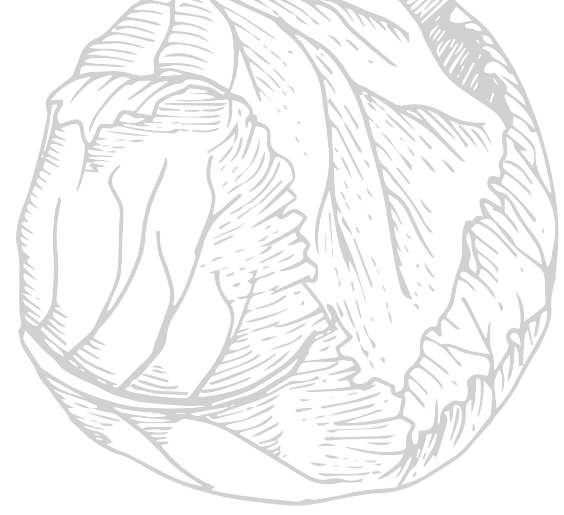
Fosfato..... 24 gr.
sal..... 100 gr.
Nitral 15 gr.
Eritorbato 3 gr.

Para una adición del 20%.

1. Alistar y pesar las materias primas.
 2. Agregar al agua los aditivos en este orden y además mezclar, agitar para que queden muy bien diluidos.
- Fosfatos.
 - Sal.
 - Nitral.
 - Eritorbato.

Esta salmuera nos sirve para productos inyectados y productos que sean mezclados o masajeados.

Ejemplo: Jamón York.



ELABORACIÓN DE LONGANIZA



Instrumentos

- Molino para carne.
- Embutidora.
- Mezcladora.
- Cuchillos.
- Recipientes.
- Balanzas de precisión.
- Báscula.

Formulación

Carne de chigüiro.....	80%
Grasa dorsal de cerdo.....	20%
Sal	20 gr/Kg
Nitral	3 gr/Kg
Cebolla larga.....	20 gr/Kg
Perejil liso	5 gr/Kg
Comino en polvo.....	2 gr/Kg
Ajo.....	4 gr/Kg
Tomillo	0.5 gr/Kg
Vinagre	6 gr/Kg
Pimienta.....	2 gr/Kg
Fosfato 4 gr/Kg diluido en 10% de agua.	

Procedimientos

1. Moler las carnes y la grasa por separado.
2. Llevar las materias primas a la mezcladora y añadir los aditivos y condimentos.
3. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea.
4. Embutiren tripa natural, madurar, cocción y comercialización.

ELABORACIÓN DE GENOVAS



Instrumentos

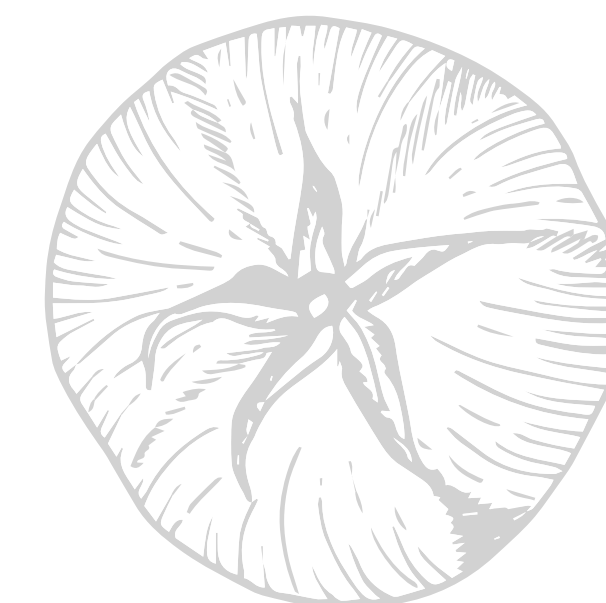
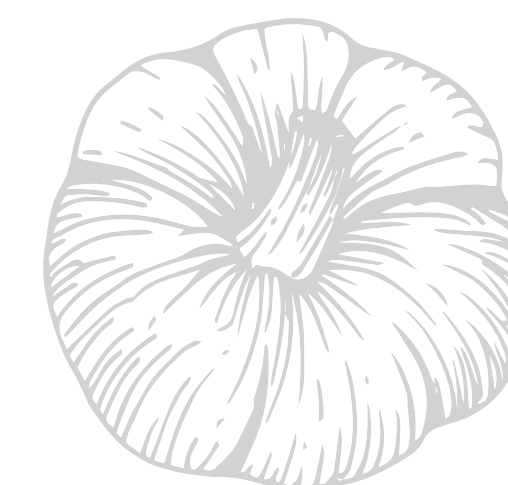
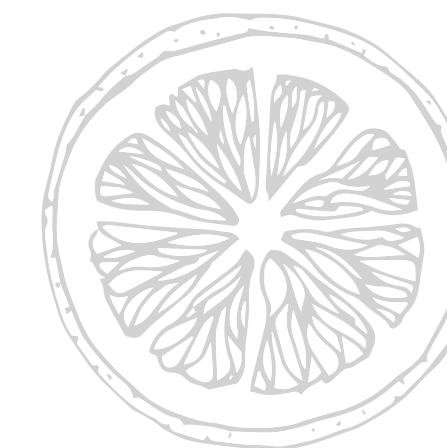
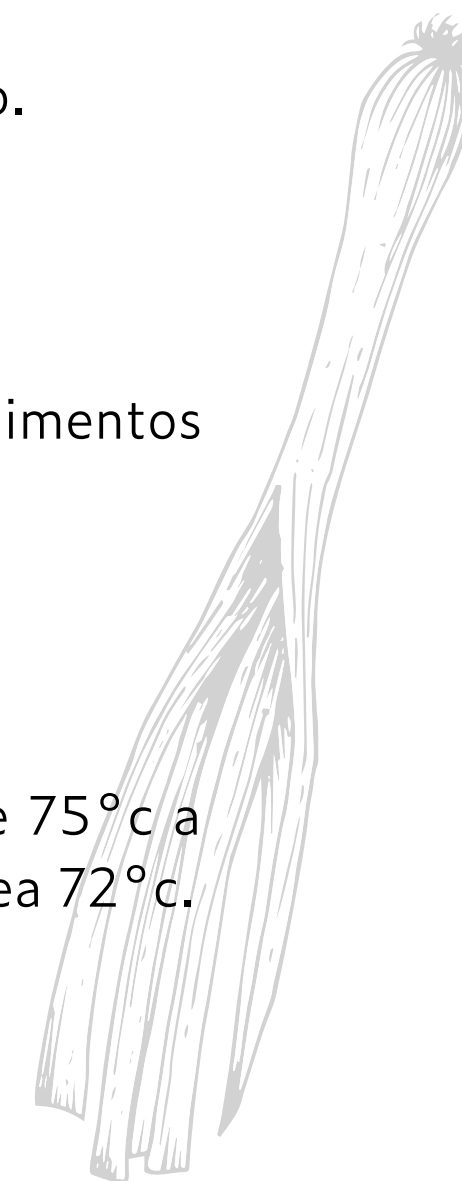
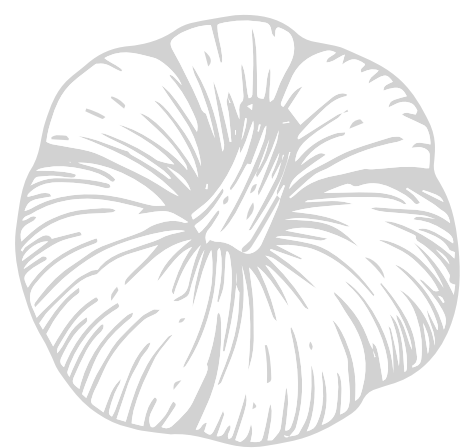
- Molino para carnes.
- Mezcladora.
- Embutidora.
- Báscula.
- Balanza de precisión.
- Termómetro.
- Tripa natural.

Formulación

Carne de chigüiro.....	80%
Grasa dorsal.....	20%
Sal	20 gr/Kg
Nitral	3 gr/Kg
Condimentos tipo genova	10 gr/Kg
Hielo	15 %

Procedimientos

1. Moler la carne y la grasa por separado.
2. Llevar la carne a la mezcladora.
3. Agregar la sal, hielo y nitral.
4. Empezar a mezclar y agregar los condimentos y seguir mezclando.
5. Agregar grasa y mezclar.
6. Embutir en tripa natural y porcionar.
7. Cocción, temperatura de cocción de 75°C a 80°C hasta que la temperatura interna sea 72°C.
8. Enfriar y comercializar.



ELABORACIÓN DE JAMON YORK

Instrumentos

- Moldes para prensado.
- Empaque de fibrosa.
- Molino para carne.
- Balanza.
- Termómetro.
- Equipo de cocción.
- Mezcladora.

Formulación

Carne proveniente de la pierna de chigüiro.
Salmuera de inyección.

Procedimientos

1. Deshuesar el pernil.
2. Hacer limpieza de la carne, retirando los tejidos conectivos, grasas y algunas partes sanguinolentas.
3. Cortar en pequeños cubos y pasarlos por el molino sin disco ni cuchilla.
4. Llevarlo a la mezcladora con salmuera en proporción del 20%.
5. Mezclar aproximadamente 1 hora.
6. Embutir esta pasta en molde o empaque de fibrosa u otro empaque.

Nota: Las carnes durante todo el tratamiento no deben superar los 4°C, finalmente se lleva a cocción a una temperatura de 75°C a 80°C hasta que la temperatura interna sea de 72°C.

7. Finalmente, enfriar, almacenar, y dar la presentación deseada y comercializar. Se recomienda tajar y empacar al vacío.



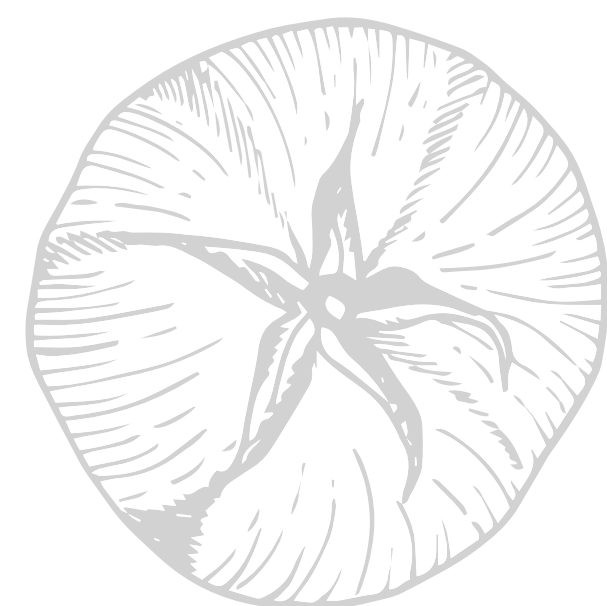
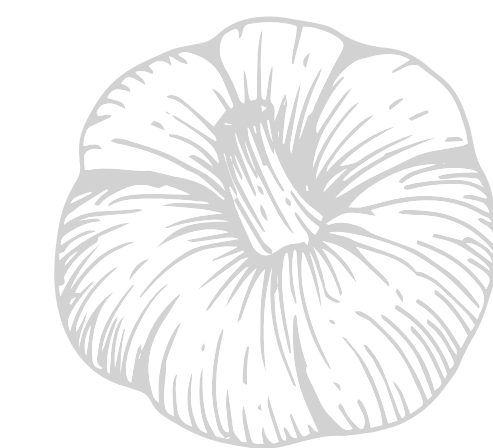
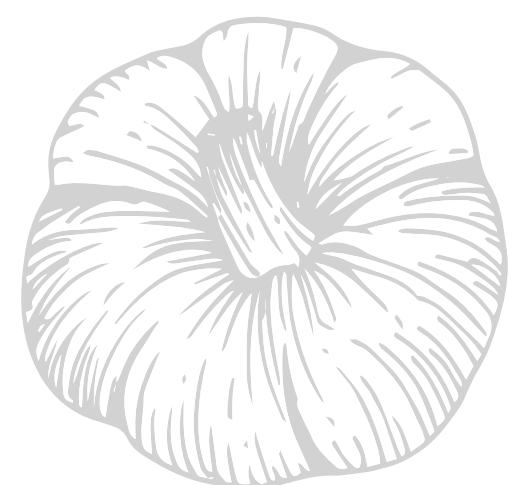
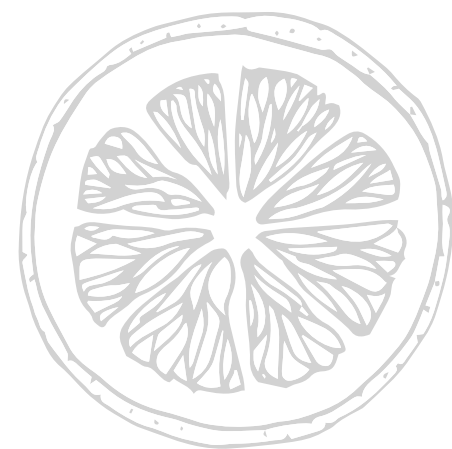
ESPECIALIDADES CARNICAS

Definición

Son productos normalmente inyectados con salmuera, por ejemplo, perniles enteros, costillas, chuletas y que conservan la parte ósea y musculo.

Procedimientos

1. Selección el tipo de producto.
2. Preparación de salmuera.
3. Inyección en proporción de 18%.
4. Dejar en reposo mínimo 12 horas, preferiblemente sumergido en salmuera.
5. Cocción temperatura 80°c temperatura interna 72°c.
6. Ahumar mínimo 1 hora a baja temperatura ejemplo 50°c.
7. Enfriar, empacar y comercializar.





Proyecto Chigüiro

Grupo en Conservación y Manejo de Vida Silvestre

ELBORACIÓN DE
SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE
Chigüiro



<http://proyechochiguiro.org/>
info@proyechochiguiro.org
hflopeza@unal.edu.co
3165000 ext. 11525