

Desarrollo de un secadero industrial modular portable para productos cárnicos.

Rosmini, Marcelo R. y Castagnola, Juan Luis y Misa, Alberto F. y Laprovitta, Agustín y Toselli, Eduardo Daniel y Sambuelli, María Carolina y Grasso, Florencia y Zogbi, Ana Paola y Aleu, Gonzalo (2012) *Desarrollo de un secadero industrial modular portable para productos cárnicos*. [Proyecto de Investigación]

El texto completo no está disponible en este repositorio. ([Solicitar una copia](#))

Resumen

Las etapas de estufado y secado en la elaboración de los productos cárnicos de humedad intermedia (0,90 – 0,80 aw) son críticas para alcanzar la auto estabilidad y, en consecuencia, la seguridad de estos alimentos. Poder controlar las variables (temperatura, humedad, velocidad de aire, etc.) de estas operaciones del proceso es determinante para lograr una fermentación y un secado adecuado que permitirán estandarizar el proceso, garantizar la inocuidad y prolongar la vida útil del producto. La construcción de un secadero automatizado que cuente con los últimos adelantos en ingeniería y electrónica resulta dificultoso en las pequeñas y medianas empresas cárnicas, no solo por los altos costos que hay que cubrir, sino además porque las dimensiones de estas pequeñas fábricas no cuentan, en muchos casos, con la escala comercial necesaria para afrontarlos. A través del proyecto se pretende diseñar y construir una unidad de estufado y maduración que sea aplicable al procesamiento de fabricación de embutidos fermentados, que permita su utilización como unidad móvil y que al mismo tiempo pueda emplearse como unidad experimental para complementar otros proyectos de investigación en el área de productos cárnicos. El desarrollo de un secadero modular portable permitirá, además de ofrecer un paquete tecnológico que garantizará la calidad y seguridad de los alimentos producidos, brindar un servicio de alquiler de secaderos para pequeños productores que no disponen del capital suficiente para realizar grandes inversiones o cuya producción es acotada en cantidad o en determinadas épocas del año.

Tipología documental: Proyecto de Investigación

Palabras clave: Carne. Embutidos crudo. Curados. Secadero; Contenedor

Descriptores: [S Agricultura > S Agricultura \(General\)](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Agropecuarias](#)
[Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ingeniería](#)