

PRODUCTOS PROCESADOS DE AVE CON MAYOR RENDIMIENTO Y ETIQUETADO MÁS LIMPIO CON ALMIDÓN DE ARROZ

Olivier Chevalier

Business Development Manager Meat Applications
en BENEÓ



El mercado de productos procesados de ave sigue creciendo y los productores cada vez se inclinan más hacia los almidones alternativos. El almidón de arroz se está volviendo muy popular por sus características de etiqueta limpia y por su capacidad para aumentar el rendimiento y mantener el margen de beneficios. ¿Cómo pueden los fabricantes de preparados de ave utilizar el almidón de arroz para sacar el máximo partido al sabor y la textura de sus productos y mejorar la rentabilidad?

Desde 2012, el lanzamiento de nuevos productos de ave en Europa ha pasado de 879 a 1.365, un incremento del 55,3%¹, su consumo crece más que el de cualquier otro sector y se espera que en 2021 haya desplazado al cerdo como la carne más consumida². Al mismo tiempo, crecen las compras online y en pequeños locales, en detrimento de los grandes supermercados, donde existe un menor beneficio que compartir con la cadena de suministro. Por último, las tiendas “low cost” han cambiado las expectativas de los consumidores sobre el precio. Todo ello ejerce una gran presión para reducir las ganancias de esta industria³. Por otro lado, los consumidores se inclinan por productos de ave que no contengan aditivos ni conservantes y que sean de bajo potencial alérgico o no alergénicos. Según Mintel⁴, los últimos lanzamientos europeos reflejan esta tendencia: más del 10 % de los nuevos productos avícolas contienen el reclamo de “sin aditivos/conservantes” y más del 12% el de “bajo potencial alérgico/no alergénico.”

MAYOR CALIDAD CON SIMILARES MÁRGENES

Los elaboradores de productos procesados de ave, así como los fabricantes de ingredientes y preparados para esta industria, están continuamente buscando soluciones para mantener rendimientos y márgenes comerciales, por supuesto sin impacto negativo en el producto final. Para explorar esas posibilidades se han realizado estudios con los almidones de arroz, los resultados obtenidos demuestran que esto sí es posible⁵. La inyección y/o inmersión del almidón de arroz analizado ofrece una etiqueta limpia (al contrario que el carragenato, que contiene número E). El almidón de arroz es más rentable que otros almidones y que el carragenato, lo que supone un mayor beneficio, además de las cualidades organolépticas superiores.

CON BUEN ASPECTO

El almidón de arroz tiene el gránulo más pequeño de toda la familia de los almidones (2-8 µm), por lo que se dispersa en el músculo sin hincharlo. Cuando éste se inyecta en los productos de ave o se añade durante la inmersión, la salmuera que contiene el almidón se extiende por la carne, aportando un sabor y estructura natural. Al contrario de lo que ocurre con los almidones de gránulo más grande (como el de papa) o con el carragenato, la forma en la que se extiende el almidón de arroz asegura que no se forman bolsas ni estrías en el producto final. Además, gracias a las propiedades de su mezcla con el agua, este almidón garantiza que el producto final sea más jugoso y tierno. Asimismo, como el almidón de arroz es blanco, hace que el pollo mantenga un buen aspecto claro, sin manchas rosáceas.

EXCELENTE RENDIMIENTO HASTA EN PRODUCTOS SIN FOSFATOS

Durante el estudio se han llevado a cabo pruebas con almidón de arroz y almidón de papa en productos con y sin fosfatos. Los resultados demostraron que al usar el almidón de arroz se aumenta la rentabilidad en siete puntos porcentuales sobre la muestra de control y en dos sobre de la muestra de almidón de papa (Gráfico 1).

Las pruebas realizadas en productos fosfatados muestran que el almidón de arroz mejora el rendimiento 18 puntos porcentuales sobre la muestra de control, ocho sobre la muestra con almidón de patata y cuatro sobre la que contiene carragenato (Gráfico 2).

FÁCIL DE USAR

Para usar el almidón de arroz Remyline AX-DR no se necesita adaptar el proceso de producción. Tanto la presión de inyección como otros parámetros fundamentales se mantienen iguales. El almidón puede incorporarse en la salmuera o se puede añadir en polvo a la picadora. Al contrario que otros estabilizantes, el almidón de arroz no aumenta la viscosidad de la salmuera. También, gracias a su gránulo pequeño, los filtros y las

GRÁFICO 1 - Rentabilidad total en sistemas sin fosfatos: el uso de almidón de arroz en los sistemas sin fosfatos puede aumentar la rentabilidad total en hasta siete puntos porcentuales

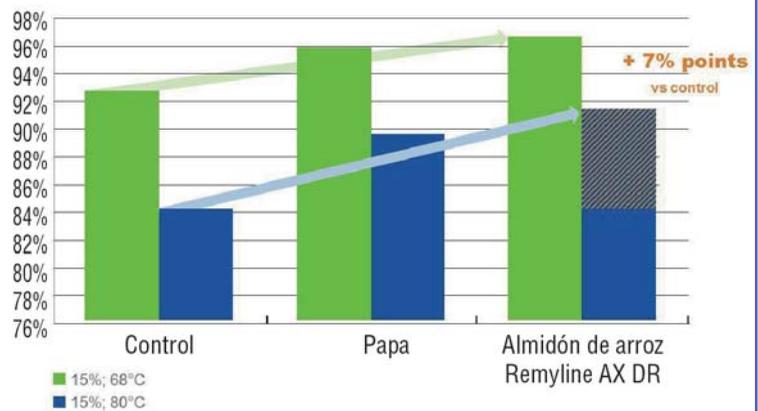


GRÁFICO 2 - Rendimiento total de los productos de pollería a 80°C y 68°C: el almidón de arroz puede mejorar el rendimiento en hasta 18 puntos porcentuales en sistemas que contengan fosfato

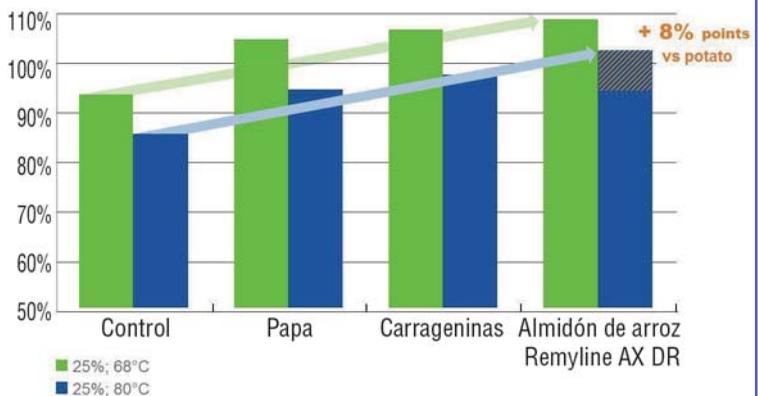
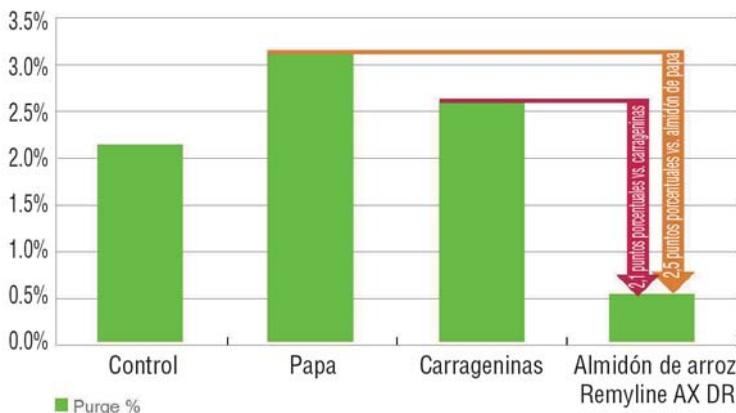


GRÁFICO 3 - En comparación con el almidón de papa o el carragenato, el almidón de arroz puede reducir la pérdida de líquido en el envase (sinéresis) en hasta 2,5 puntos porcentuales.



Nota: los resultados muestran las medidas relacionadas con la carne a la que se ha añadido salmuera, por lo que alcanza el 125% del peso inicial de la carne cruda, el control contiene solo sal y fosfatos, alcanzando el 115% de su peso crudo.

agujas de inyección no se coagulan y además la salmuera se mantiene estable y con una sedimentación muy baja.

BENEFICIOS A LARGO PLAZO

Debido a la estructura de la amilopectina y su ratio de amilosa, el uso del almidón de arroz en aplicaciones cárnicas -como en productos de ave- asegura que hay una retrogradación muy baja, lo que permite que se retenga agua incluso tras el envasado del pollo. Esto implica que además de que no hay liberación del agua

en el envase (sinéresis) a la vista del consumidor, como pasa con el almidón de papa o el carragenato, también se mantiene el producto jugoso durante toda su vida útil. En el gráfico 3 se presenta cómo el almidón de arroz reduce la sinéresis.

Los consumidores actuales saben lo que quieren: productos sabrosos, atractivos, naturales y asequibles. Responder a sus expectativas y mejorar la rentabilidad económica es primordial, y eso ahora es posible con el almidón de arroz. Dados los estudios realizados, los elaboradores de productos procesados de ave pueden aprovechar los beneficios del almidón de arroz, que permite alcanzar productos con etiquetas más limpias y textura y sabor mejorados, al tiempo que mejoran el rendimiento. Todo ello, con los

equipamientos con los que ya cuentan.

¹Fuente: Mintel GNPD, Poultry Products, Europe-ASPAC-NAM, Jan 2012 – Dec 2014

²Fuente: Mintel GNPD, Poultry Products, Europe-ASPAC-NAM, Jan 2012 – Dec 2014

³Fuente: Agriculture and Horticulture Development Board, 24th February 2015, 'Riding the Waves', <http://www.ahdb.org.uk/news/blog.aspx>

⁴Fuente: Mintel GNPD, Poultry Products, Europe-ASPAC-NAM, Jan 2012 – Dec 2014

⁵Los estudios mencionados los realizó el BENEQ Technology Center con el almidón de arroz Remyline AX-DR.

Enfriadoras de agua para amasado

Equipos compactos para cámaras

Unidades Condensadoras

Dirección Paraguay 2357, 2000 Rosario, Santa Fe
Teléfonos +54 0341 4824317 // +54 0341 4829219
Email info@hugosanguinettisrl.com.ar
Website hugosanguinettisrl.com.ar