

Tripa para embutidos

LOS PRINCIPALES EFECTOS NEGATIVOS EN TRIPAS NATURALES SON:

- PUTRECCIÓN
- ENRANCIADO



Los embutidos son una de las formas más utilizadas de conservar y consumir la carne. Para su elaboración se requiere de integrar varios elementos entre los que se incluyen las tripas, que actúan como envases para alcanzar una mayor conservación y aporte de sabor, además de ser permeables a gases, humo y vapor de agua. Estas delgadas películas que cubren la carne pueden ser de distintos tipos:

- ✓ **Naturales:** proceden de los intestinos de los animales de raza ovina y caprina, vacuna, porcina, e incluso, equina. Las vejigas de ternera y los estómagos de cerdo también están incluidos en esta categoría.
- ✓ **Artificiales:** colágeno, celulosa y plástico.

Las Tripas Naturales

Su uso como envase para embutidos frescos, curados o cocidos requiere de medidas específicas de manipulación y controles de higiene para evitar que se conviertan en vehículo de contaminación por microorganismos o pueden sufrir alteraciones que las hacen inapropiadas para usarse en la elaboración de embutidos. Los principales efectos negativos son la putrefacción y el enranciado, para evitar estos problemas es necesario lavar y desinfectar las tripas correctamente.

Es importante tener siempre en mente que por su origen y función fisiológica, las tripas naturales contienen cargas microbianas muy altas, con lo cual el proceso de desinfección debe de llevarse a cabo con una gran eficacia, para asegurar la inocuidad de este elemento así como brindar las condiciones microbiológicas óptimas para la vida de anaquel del producto terminado.

En la actualidad algunos fabricantes de tripa de celulosa han agregado a sus líneas de producto, tripas sometidas a un baño bactericida aumentando con esto no solo la vida de anaquel del embutido, sino también la posibilidad de brindar protección contra microorganismos patógenos, lo que sin duda representa una innovación en el campo.



En Corpo Citrik

Contamos con **Citrik Max** un producto de origen natural ideal para el proceso de desinfección de tripas utilizadas en la elaboración de embutidos.

clientes@corpocitrik.com

www.corpocitrik.com