

Eventos

El seminario de USAPEEC atrae a la industria alimentaria

Centro Asturiano 24 de Junio de 2009

El Ing. José Manuel Samperio, consultor de USAPEEC México conjuntamente con la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional (IPN), una de las universidades más prestigiosas de México, organizó recientemente seminario técnico en la Ciudad de México.

La oficina de USAPEEC México en conjunto el IPN unieron esfuerzos para destacar la contribución de muchos profesionales de la industria de la transformación de los alimentos en el sector alimentario mexicano y la importancia de conseguir altos estándares de calidad y de seguridad en los alimentos. El programa del seminario incluyó conferencias con profesionales reconocidos en el sector panadero mexicano y los temas tratados se refieren al papel de la soya como ingrediente de valor agregado, la dieta y la salud pública, alimentos enlatados, calidad y la inocuidad de los alimentos y las ventajas de usar los productos de huevo pasteurizados.

Al seminario asistieron 80 participantes, incluyendo ex-estudiantes y actuales responsables de las principales compañías de la transformación y distribución de alimentos en México. Las más altas autoridades del Instituto Politécnico Nacional reconocieron la ayuda de USAPEEC para celebrar el 50º Aniversario de la Licenciatura impartida por esta institución. Contamos con la participación de dos miembros: Michael Foods y Primera Foods.



EVENTOS

- Seminario: Customs Inspectors USMEF/CMC/USAPEEC

- Nuevo Laredo 6-7 Agosto
- Reynosa 20-21 Agosto.
- Cd. México 25 Septiembre.

Informes e inscripciones:
Alma Lilia de León
aldeleon@usapeec.org.mx
Tel: 5980 6090

CONTACTO

- Si usted desea mayor información sobre los productos avícolas de los estados unidos consulte nuestra página de internet en la siguiente dirección electrónica:
<http://www.usapeec.org>
donde podrá obtener una copia de este newsletter en formato PDF

Para suscribirse a este newsletter le pedimos enviar sus datos vía correo electrónico a la dirección: usapeec@usapeec.org

PRODUCTOS

Huevo líquido refrigerado

Usos

Ingrediente en la industria de restaurantes y la industria de los alimentos.

Disponibilidad

Contenedores, totes de metal o plástico, cartones y bolsas selladas herméticamente.

- Bolsas de 36.28 kg (80 libras) a 2.26 kg (5 libras).
- Bolsas medianas en cajas o tarimas de 9.07 kg (20 libras) a 18.14 kg (40 libras).
- Totes grandes de 90.72 kg (200 libras) a 1,587.57 kg (3,500 libras).

Ventajas

Producto pasteurizado, fácil y rápido de usar.

Procesos en productos de huevo líquido refrigerado

El huevo de cascarón debe ser lavado, enjuagado, sanitizado, seleccionado al ovoscopio, después quebrado y mecánicamente se separa la clara de la yema. Todo esto es monitoreado por controles de calidad e inclusive por un inspector del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).



Los productos de huevo son filtrados, pasteurizados y empacados en condiciones de asepsia supervisada. Se encuentran mezclas disponibles con diferentes porcentajes de sólidos u otros ingredientes a solicitud del cliente.

Estándar de Identidad

El huevo entero es una combinación de yemas y claras pasteurizadas de un mismo lote, que posteriormente son mezcladas en la misma proporción que la que viene en un huevo de cascarón.

Los productos de huevo que son elaborados a partir de diferentes mezclas de yema-clara a la de un huevo de cascarón, no pueden ser etiquetadas con el término "huevo entero".

De acuerdo a la legislación de etiquetado de los Estados Unidos estos productos deben etiquetarse indicando claramente el porcentaje preciso de clara y/o yema que realmente contengan.

Algunos productos de huevo pueden ser adicionados con azúcar o sal. Las yemas líquidas refrigeradas pueden contener citrato de trietilo como agente de batido.

Después de abrir un envase de productos de huevo líquido refrigerado, éste se debe mantener bajo refrigeración todo el tiempo a una temperatura de entre 4.4°C y 7.2°C máximo. Trátese de consumir de 2 a 6 días después de la fecha de compra. Preferentemente, una vez abierto el envase, consumirlo en su totalidad.

Clases de pollo listo para cocinarse

El pollo procesado puede clasificarse en uno de los siguientes grupos descritos por USDA.

Pollo tierno

Es un pollo joven que por lo general tiene de 6 a 8 semanas de edad. Independientemente de cuál sea su sexo, la carne está tierna. El peso del pollo entero oscilará entre 1.300 y 2.040 kg (2.8 a 4.5 lb). A estos pollos a veces se les denomina de engorda.

Pollo rosticero

Tiene las mismas características generales que el pollo tierno, salvo que su peso variará de 2.160 a 3.400 kg (4.75 a 7.50 lb). El pollo rosticero se procesa desde las 8 hasta las 12 semanas de edad, y se vende generalmente entero.

Capón

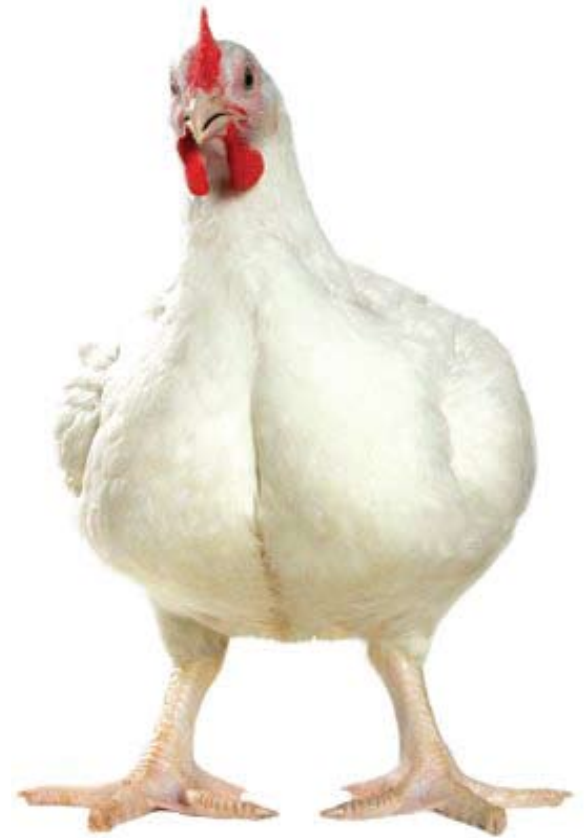
Un pollo macho quirúrgicamente castrado se cría hasta la edad aproximada de 15 semanas. Los pesos varían de 2.720 a 4.080 kg (6 a 9 lb). Esta ave, a veces denominada “el ave de la navidad”, tiene carne abundante, tierna y de mucho sabor, lo cual hace que sea muy solicitada para servirse en las celebraciones de la temporada navideña. Se vende entero.

Pollito tierno “Rock Cornish”

El pollito tierno “Rock Cornish”, es un pollo joven e inmaduro que tiene, por lo general, de 5 a 6 semanas de edad, con un peso inferior a los 0.91 kg (2 lb).

Gallina

Una hembra madura. Los pollos incluidos en esta clasificación, por lo general, son gallinas que terminaron su ciclo productivo de huevo para plato. Denominadas aves



de corral, las gallinas pueden clasificarse como pesadas o ligeras según su raza o peso. Pueden usarse para estofado o deshuesadas como material prima para fabricar carne de pollo procesada.

Gallo

Un macho de piel gruesa y endurecida y de carne oscura. Por lo general, los gallos son reproductores agotados cuya carne se deshuesa para la fabricación de carne de pollo procesada.



Tempura de Verduras y Pavo



Ingredientes:

- 500 grs. de brocheta de pavo (pavo en trozos)
- 1 zanahoria
- 1 calabaza
- 1 cebolla
- 1 taza harina para tempura (tienda cocina oriental)
- 1 taza agua fría

PREPARACIÓN:

Laminar zanahoria, cebolla y calabaza. Preparar harina para tempura mezclando con agua fría.

Cubrir cada lámina de las verduras con la masa antes preparada y freír. Acompañar con salsa de soya.