



NOVOFRÍ

PROCESO DE
CURACIÓN
DEL *jamón*

FASE 1.

salazón

En el proceso de salazón, se recubren todas las piezas de jamón con sal para favorecer la deshidratación y conservación de las mismas.

Durante este proceso, los jamones permanecen en cámaras, completamente cubiertos de sal, a **temperaturas controladas de entre 0° y 5° C** y con una **humedad relativa en torno al 70%-90%**.



TEMPERATURA

0° y 5° C



HUMEDAD

% 70%-90%

Novofri cuenta con experiencia y recursos para controlar la temperatura y humedad deseada, y así evitar que se generen bacterias en la carne y reducir la merma del producto. Para controlar las condiciones de temperatura, hay diferentes sistemas, pero uno de los más eficientes, se trata de sistemas de **expansión directa, la cual el gas refrigerante de la instalación se envía directamente hacia los servicios.**



Esto **aumenta la carga de gas en la instalación**, pero solo es necesario un intercambio de temperatura para conseguir la temperatura en cada una de las zonas. Para el control de humedad, como se trata de carne fresca, sería necesario **mantener la humedad del producto a las mismas condiciones**, para esto instalaremos un humidificador de modo que aporte la humedad necesaria a la cámara.

lavado y asentamiento

Una vez finalizada la salazón, se lavan las piezas en agua templada para eliminar la sal adherida. Al finalizar el lavado se moldean y se perfilan los jamones uno a uno.

Finalmente se cuelgan de una cuerda y se introducen en una cámara para comenzar el equilibrado salino o asentamiento.

Las piezas deben ir eliminando la humedad lentamente, hasta conseguir la correcta difusión de la sal entre las distintas masas musculares del jamón.

Este proceso de asentamiento tiene lugar a **temperaturas controladas de entre 0° y 6° C y de un 80% a un 90% de humedad relativa.**



TEMPERATURA

0° y 6° C



HUMEDAD

80%-90%



Novofri puede realizar la instalación de los equipos necesarios para comenzar el **equilibrado salino del jamón con unas condiciones de temperatura y ventilación no perjudiciales para el trabajo manual** que deben realizar los operarios de la **instalación, ni la pérdida de temperatura** de la carne fresca, ya que como se ha comentado en el apartado anterior, puede producir la aparición de bacterias

secado

*Este proceso se denomina “**sudado de las piezas**” y en él lo fundamental es que la temperatura de los jamones ascienda de manera progresiva, con lentitud, de forma gradual y controlada, protegiendo al jamón de cualquier sobresalto térmico.*

Para conseguir este proceso, **las condiciones de temperatura deberán variar**, ya sea gracias a un autómatas con un proceso preestablecido o porque alguien especialista en la instalación cambie las consignas de **humedad y temperatura**.

Para la generación del aumento de la temperatura, se pueden usar varios sistemas, entre todos destacaremos dos, ya que son los más usados.

- **Uso del gas refrigerante de la propia instalación**, este secado se realiza mediante el uso del gas refrigerante, que tras ser comprimido y antes de llegar al condensador, se realiza una apertura de válvulas que envían este gas a las baterías de los evaporadores, de modo que la temperatura aumentaría paulatinamente.



- Otra forma, para reducir la carga de gas, pero algo menos eficiente, de este gas que es comprimido, **obtenemos la temperatura necesaria para calentar un segundo fluido caloportador (agua)**, de modo que es el agua la que se desplaza hacia las instalaciones. En caso de fuga, no se perdería gas.

FASE 4.

maduración

Durante 20/24 meses, el jamón es mantenido bajo un control constante de evolución.

Al salir de los secaderos, las piezas se clasifican por peso, calidad y conformación y pasan a las bodegas naturales para llegar a la última fase de curación: proceso de maduración. En las bodegas, **la temperatura oscila entre 15° y 20° C y con humedades relativas en torno al 60-80%.**



TEMPERATURA

15° y 20° C



HUMEDAD

60%-80%

Durante la maduración, el jamón experimenta una serie de cambios enzimáticos y bioquímicos, que, al cabo del tiempo, dan lugar a las excelentes cualidades de aromas, sabor y textura.



Este proceso, necesita al igual que los otros, el control de las condiciones internas de la cámara, para eso tenemos la capacidad de generar la temperatura y la humedad que necesitemos con los sistemas de refrigeración. Este proceso es largo y dependiendo de la calidad del producto, esta parte puede aumentar en el tiempo o no.

NOVOFRI

ESPECIALISTAS EN *refrigeración industrial*



DIRECCIÓN:

C/Goya, 32 - 14006 (Córdoba)



TELÉFONO:

957 27 47 32



EMAIL:

novofri@novofri.es



novofri.es