



NUESTRA COLANTA

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SALCHICHA

Colaboración:

Jenny Mabel Osorio Bolaños, Practicante de Producción

Fotos: Tecn. **Mario Arenas J.**, Auxiliar de Mantenimiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO. Las salchichas se clasifican como embutidos sometidos a tratamiento térmico y en su elaboración se pueden usar carnes de muy diverso origen, lo que determina su calidad y precio.



SELECCIÓN: **1**
En FrigoCOLANTA se selecciona la mejor carne de res y carne magra de cerdos jóvenes con poco tejido conectivo, luego refrigerada.



5
MEZCLADO:

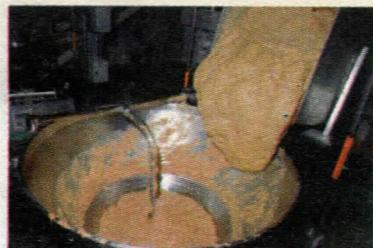
Esta operación se realiza en un mezclador de pastas, donde se adiciona la carne, retenedores de humedad, preservativos y otros insumos. Se produce una mezcla homogénea.

2 **RECIBO:**
En la Planta de Derivados Cárnicos San Pedro, la materia prima cárnica es almacenada en cavas de refrigeración.

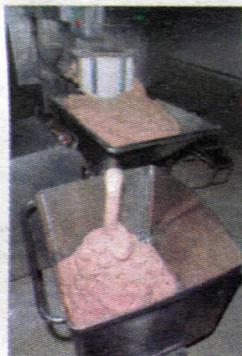


6 **EMBUTIDO:**
La mezcla se traslada a la embutidora donde se introduce en tripas o fundas de celulosa sintética de diverso calibre.

El embutido de las salchichas se realiza en la formadora de salchichas, donde se le da el retorcido aproximadamente cada 11 centímetros y sale en tiras de 100 salchichas; al final

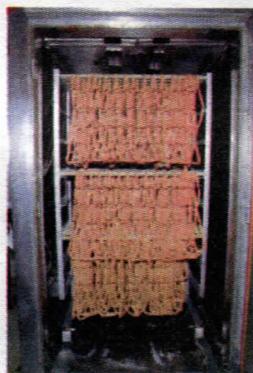


salen a un colgador automático, desde donde el auxiliar las monta al carro transportador. Este equipo permite producir salchichas con el mismo tamaño, peso y aumento en la capacidad de producción.



3
LABORATORIO:

En el laboratorio de Control Calidad se hacen los análisis microbiológicos y fisicoquímicos a la materia prima cárnica para garantizar la mejor calidad.



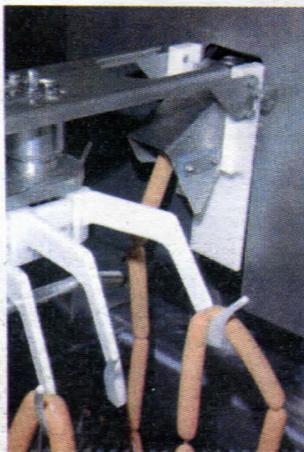
7
TRATAMIENTO TÉRMICO:

Se realiza en 3 fases:

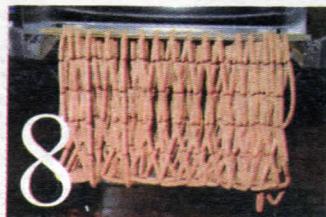
- Calentamiento
- Secado
- Cocción: Hasta alcanzar 72°C

Este proceso se realiza con el fin de eliminar las bacterias patógenas, es decir, aquellas que producen enfermedades.

4 **MOLIENDA:**
Es el primer proceso y tiene como objetivo reducir el tamaño de la carne y la grasa.



ENFRIAMIENTO:
Después de la cocción la temperatura debe bajarse bruscamente mediante una ducha fría y choque térmico para evitar el crecimiento de microorganismos.



8



9

PICADO:

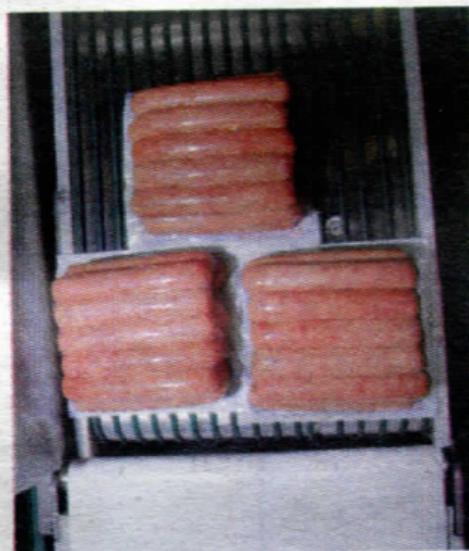
Se seleccionan las salchichas y se pasan por la máquina picadora de embutidos que las separa en forma individual.



10

EMPAQUE:

Se empacan en las presentaciones de 150g, 250g y 500g a una temperatura máxima de 8°C y se lleva a refrigerar en cava. Después de empacado el producto, se pasa por el detector de metales.



11

LABORATORIO:

El laboratorio de Control Calidad, realiza un análisis microbiológico y fisicoquímico a la salchicha con el fin de garantizar al consumidor un producto de excelente calidad.

12

DESPACHO:

Las salchichas son distribuidas a los diferentes Puntos de Venta COLANTA, tiendas, supermercados y principales almacenes de cadena del país

