

# Salazones crudas SCC

CULTIVO BACTERIANO PARA SALAZONES CRUDAS

## ● Composiciones

Micrococcus varians  
Staphylococcus carnosus

## ● Características

Aspecto: Líquido claro supercongelado  
Presentación: Potes plásticos tapa de aluminio termosellado y contratapa plástica; con un contenido de 100 ml.  
Dosis: 1 pote para 200 kg. de pasta previo embutido.

## ● Acción funcional

Es un starter o cultivo que promueve el desarrollo de enzimas específicas. Nitroreductasa, la cual reduce el nitrato a nitrito y colabora en la reducción de óxido nitroso en nitrosomioglobina. Catalasa, la cual se encarga de descomponer los peróxidos presentes que producen la rancidez de las grasas. Proteasa, la cual hidroliza proteínas y aminoácidos como metionina y cisteína en mercaptanos, responsable de aroma y sabor de la carne. Lipasa encargada de la obtención de compuestos carbonílicos y aldehídicos, sumamente aromáticos, a partir de los ácidos grasos de los lípidos hidrolizados, obteniendo un aroma y sabor típico de productos curados. Éstos cultivos se los puede utilizar solos, para el caso de las bondiolas, jamones crudos y panceta salada o combinados con cultivos de cepas acidificantes para el caso de los salames y salamines.

## ● Conservación

A- 18°C durante 6 meses y a 5°C durante 10 días.

## ● Utilización

En productos cárnicos curados y semicurados, en especial bondiolas, jamones crudos y pancetas saladas. También se lo puede utilizar en jamón cocido y paleta cocida con el objetivo de realzar y mejorar sus características organolépticas.

### SALAZONES CRUDAS SCC