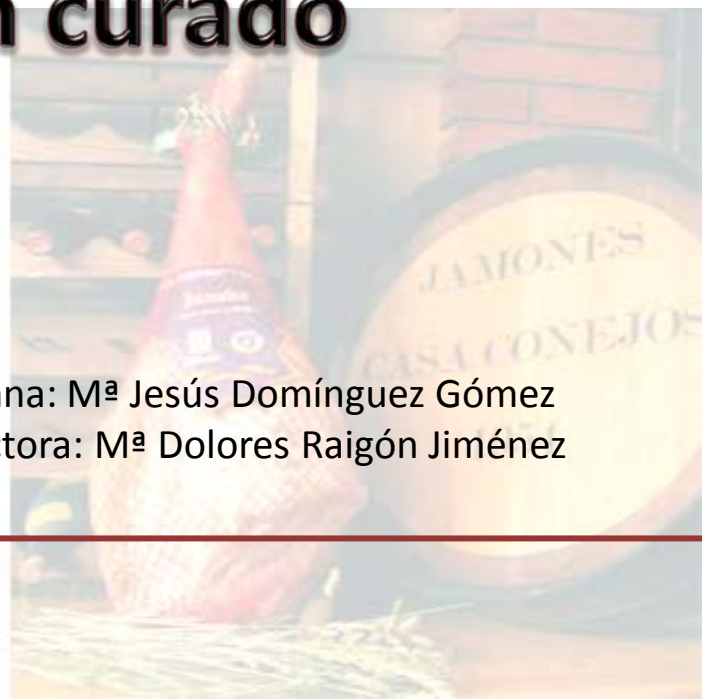




Efectos de la materia prima y el proceso secado-maduración sobre la calidad del jamón curado



Alumna: M^a Jesús Domínguez Gómez
Directora: M^a Dolores Raigón Jiménez

Índice

- 1.- Objetivos
- 2.- Etapas principales del desarrollo de la investigación
- 3.- Resultados previstos y posibles utilidades





1.- Objetivos

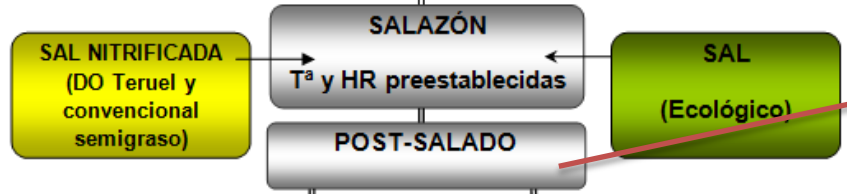


2.- Etapas principales del desarrollo de la investigación



1ª Muestra

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA



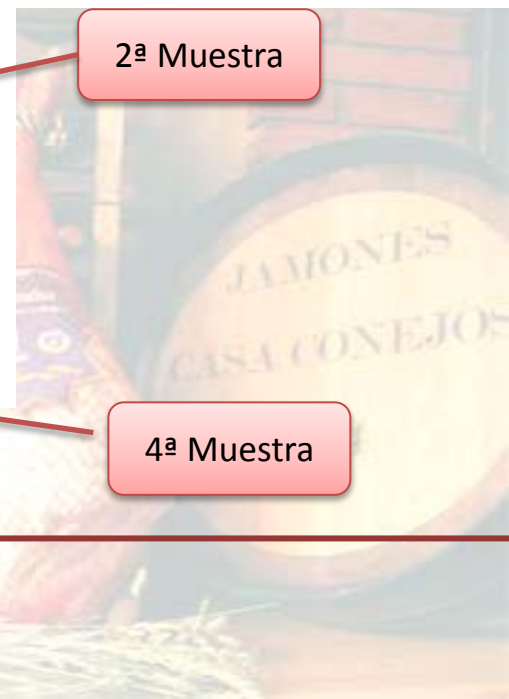
2ª Muestra

3ª Muestra

SECADO-MADURACIÓN NATURAL a ventana abierta
Tª y HR naturales

SECADO-MADURACIÓN EN CÁMARA
Tª y HR preestablecidas

4ª Muestra



2.- Etapas principales del desarrollo de la investigación

Muestras anuales: 100 g de la punta del jamón



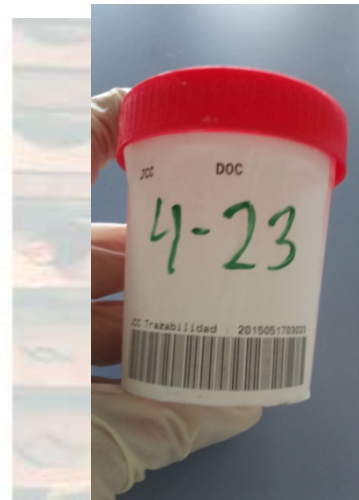
Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		Muestra 4	
Recepción materia prima		Post-salado		A los 6 meses		Al final del proceso	
12 convencional	6 Ventana	12 convencional	6 Ventana	12 convencional	6 Ventana	12 convencional	6 Ventana
	6 Cámara		6 Cámara		6 Cámara		6 Cámara
12 DO Teruel	6 Ventana	12 DO Teruel	6 Ventana	12 DO Teruel	6 Ventana	12 DO Teruel	6 Ventana
	6 Cámara		6 Cámara		6 Cámara		6 Cámara
12 ecológico	6 Ventana	12 ecológico	6 Ventana	12 ecológico	6 Ventana	12 ecológico	6 Ventana
	6 Cámara		6 Cámara		6 Cámara		6 Cámara



2.- Etapas principales del desarrollo de la investigación

Parámetros a analizar:

- Contenido en sodio, hierro, grasa, nitratos y nitritos y antibióticos
- Perfil de ácidos grasos
- Color de la carne
- Humedad de la carne
- Capacidad antioxidante
- Perfil aromático.



3.- Resultados previstos y posibles utilidades

1.- El estudio pretende obtener datos sobre valores de calidad de un producto de alto valor añadido como es el jamón. Además de comparar los atributos de calidad nutricional en el jamón de diferentes procedencias y bajo los dos sistemas de secado.



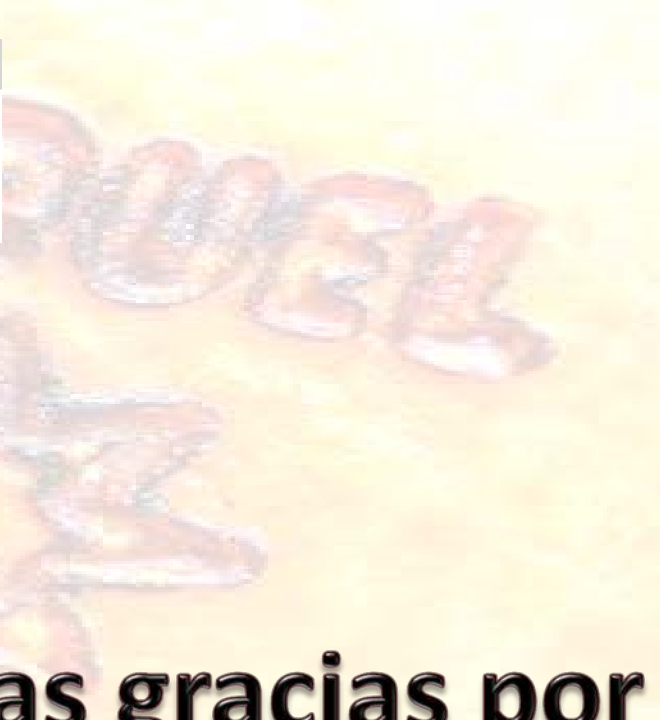
JAMONES
CASA CONEJOS
1954

3.- Resultados previstos y posibles utilidades

2.- Los resultados obtenidos pueden ser de alta utilidad para el sector del jamón en la zona de Teruel, aportando datos que permitan introducir estrategias de producción que impulsen mayor valor añadido a las industrias del secado y además proporcione mayores atributos para la comercialización del producto.



<http://www.jamondeteruel.com/>



Muchas gracias por su atención

