

Empresa procesadora extiende la vida de anaquel de sus productos cárnicos en un 40% y logra el estatus ALT-2 con el uso de un sistema automatizado de aspersión de antimicrobiano



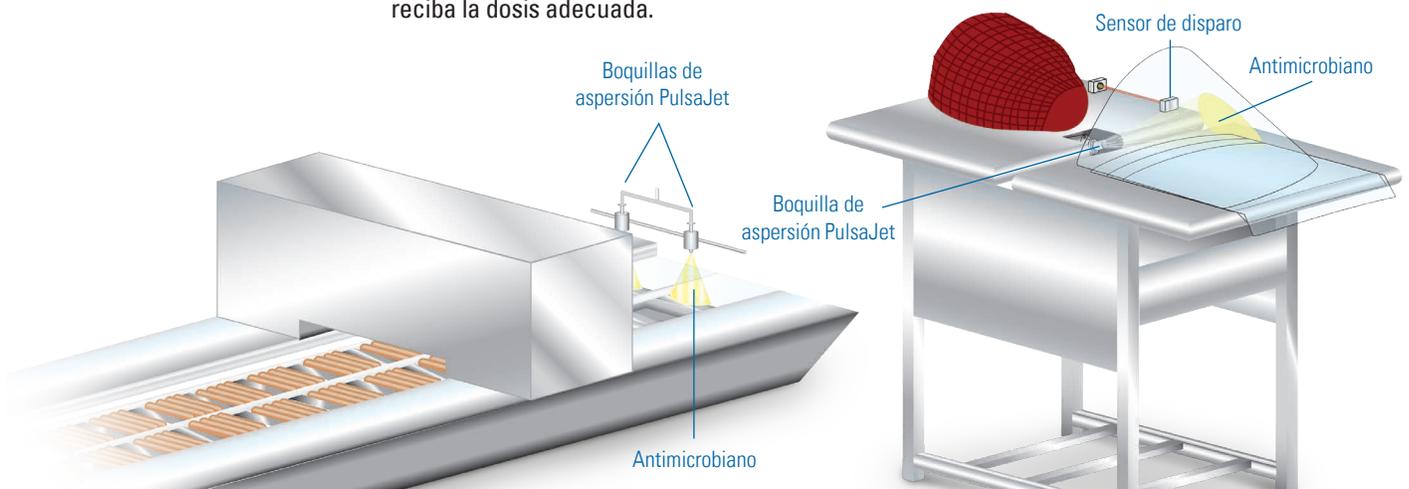
Problema:

North Country Smokehouse, una empresa familiar que se dedica al ahumado y produce una amplia variedad de productos cárnicos, lograba una vida de anaquel de 45 a 50 días para sus productos en rollo y de músculo entero. Como la mayoría de las empresas procesadoras, quería ampliar la vida de anaquel de sus productos. También quería lograr el estatus ALT2 añadiendo por primera vez un tratamiento adicional de postratamiento antimicrobiano. Una meta adicional consistía en mantener una etiqueta limpia.

Solución:

Un sistema AutoJet® de aspersión de antimicrobiano utilizando el proceso SLIC (letalidad rociada en el envase) de Spraying Systems Co. ayudó a que North Country Smokehouse lograra sus metas. El proceso SLIC es una intervención de seguridad en los alimentos que implica el rociado de un antimicrobiano en un paquete al alto vacío antes de insertar el producto cárnico. El sellado al alto vacío del empaque distribuye el antimicrobiano de manera uniforme alrededor del producto; un proceso validado por USDA/ARS (Departamento de agricultura de los EE. UU./ Servicio de investigación agrícola).

Un sistema AutoJet de dos canales controla la aplicación del agente antimicrobiano en una línea de empaque en rollo y también en una ensacadora. El controlador de pantalla táctil del sistema brinda un acceso fácil a las diversas recetas, lo cual permite tamaños de disparos de antimicrobiano que abarcan entre 5 y 40 ml que se asperjan en los paquetes dependiendo del producto en proceso. Las boquillas de aspersión PulsaJet® fabricadas con CrN (nitruro de cromo) aprobado por la FDA (Administración de alimentos y medicamentos de los Estados Unidos) dosifican de manera precisa el agente antimicrobiano, arginato láurico diluido en un humo líquido clarificado. Se utilizan sensores SprayCheck® para confirmar que cada paquete reciba la dosis adecuada.





Empresa procesadora extiende la vida de anaquel de sus productos cárnicos en un 40% y logra el estatus ALT-2 con el uso de un sistema de aspersión automatizado de antimicrobiano – Continuación

Resultados:

El uso del sistema AutoJet® de aspersión de antimicrobiano ha posibilitado la ampliación de la vida de anaquel de 45 o 50 a 70 días: un incremento del 40%. También se logró el estatus ALT2 a un costo de \$0.015 por libra del arginato láurico y el sabor ahumado líquido. Las reducciones de registros típicas han variado entre 2.3 en el caso del jamón hasta 4.0 en el caso de la kielbasa. La etiqueta limpia de la compañía no ha cambiado ya que el arginato láurico es un bactericida que también se considera como un asistente del proceso y no requiere etiquetarse en los niveles en los que se usa.

UNA MIRADA DEL SISTEMA A MAYOR DETALLE

El controlador de aspersión AutoJet brinda un control de circuito cerrado para mantener una presión consistente con la boquilla de aspersión.



Boquillas PulsaJet® fabricadas con CrN aprobado por la FDA aplican los antimicrobianos a la carne o a los empaques.



Existe una variedad de opciones de tanques de presión y bombas para suministrar el antimicrobiano a las boquillas de aspersión PulsaJet.



Spraying Systems Co.®
Experts in Spray Technology

Spraying Systems México, S.A. de C.V.
Acceso B No. 102, Parque Industrial Jurica, CP 76120, Querétaro, Qro., Mexico
Tel. (52-442) 218-4571 E-mail: ssmex@spray.com
www.spray.com.mx

