



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

## Produse realizate în Stația experimentări pilot procesare carne

În materialul următor sunt prezentate câteva produse din carne concepute, experimentate și realizate în **Stația experimentări pilot procesare carne din cadrul Institutului Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București**.

Prin realizarea acestor produse, încercăm să schimbăm orientarea consumatorilor cât și a procesatorilor către produse mai sănătoase.

Aceste produse sunt realizate din carne și condimente naturale. Conținutul de sare este redus iar condimentele folosite sunt: piper, usturoi, boia de ardei, boabe de muștar, coriandru, ienibahar, cimbru.

**Cimbrul**, are rol antioxidant, astfel se pot elimina antioxidanții de sinteză. Cimbrul este planta cu cea mai valoroasă sursă de nutrienți pe 100g.

Conține: vitamina A, B1, B2, B3, B6, B9, C, E, K, calciu, cupru, fier, magneziu, mangan, fosfor, potasiu, seleniu, sodiu, zinc, fibre, carbohidrați. Are rol antiseptic, antibiotic, antifungic, antiviral, antispasmodic etc.

Alte plante cu rol antioxidant, folosite în rețetele preparatelor din carne sunt: **cuișoarele, oregano, rozmarinul, scorțișoara**.

Singurul conservant de sinteză folosit la unele produse, **Azotitul de Sodiu – E 250**, este folosit numai în amestec cu sarea. Dozajul fiind de 0,4 – 0,5 Kg de azotit la 100 Kg de sare. Pe lângă efectul de conservare și de stabilizare a culorii cărnii, un rol foarte important este de **prevenire a apariției bacteriei *Clostridium botulinum*** în produsele din carne,

Un rol foarte important în realizarea acestor produse îl deține afumarea. Acest proces se realizează doar cu rumeguș din lemn de fag, care conferă produsului proprietăți senzoriale specifice (de afumat) și o capacitate mai mare de conservare datorită proprietăților sale antioxidante și antiseptice.

Conservarea se realizează în timp, prin sărare uscată sau prin imersie în sos de condimente. Aceste procedee de conservare conferă produsului finit o savoare deosebită.



## Cârnați Parlagiu

Preparat obținut, prin fierbere și afumare, în membrane naturale de porc, de calibrul 30, din: carne de porc, carne de vită, slanină de porc, apă, sare, azotit de sodiu, piper negru, usturoi granulat, boabe de muștar, cimbru, boia dulce, chili praf. Se fabrică după rețeta proprie, cu respectarea dispozițiilor sanitar-veterinare legale în vigoare. Produsul finit se prezintă sub formă de șiraguri obținute prin răsucirea manuală a membranelor naturale la dimensiuni egale, suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă, grasime la capete sau sub membrană. Înveliș continuu, aderent la compoziție, nedeteriorat, de culoare specifică brun închis.



## Mușchiuleț Savuros

Preparat obținut prin fierbere și afumare, din: mușchiuleț de porc refrigerat, maturat la baie obținut din: apă, sare, azotit de sodiu, zahăr, piper negru, usturoi granulat, ienibahar, boia de ardei iute.

Se fabrică după rețeta proprie și corespunde dispozițiilor legale sanitare și sanitar-veterinare în vigoare și condițiilor de calitate impuse de standardele în vigoare.

Forma produsul finit, specifică formei anatomice din care provine, mușchiulețul de porc.

Suprafața curată, nelipicioasă, culoare brună, plăcută, caracteristică produselor afumate. Gustul și mirosul este de carne de porc afumată cu aromă de ienibahar și usturoi.

## Cotlet afumat

Preparat obținut prin fierbere și afumare, din: cotlet de porc fără os refrigerat, sare, azotit de sodiu, zahăr, piper negru, usturoi granulat, coriandru, boia de ardei iute.

Maturarea se realizează prin sărare uscată.

Se fabrică după rețeta proprie și corespunde dispozițiilor legale sanitar-veterinare în vigoare și condițiilor de calitate impuse de standardele în vigoare.

Forma produsul finit este specifică formei anatomice din care provine, mușchi file de porc.

Suprafața curată, nelipicioasă, culoare brună, plăcută, caracteristică produselor afumate. Gust și miros, ușor picant și afumat.





## Crenvuști din curcan

Preparat obținut, prin fierbere și afumare, în membrane naturale de oaie, de calibrul 22, din: medalion și pulpă de curcan, apă, sare, azotit de sodiu, izolat de soia nemodificată genetic, piper negru, usturoi granulat, boia dulce, boia iute, ghimbir, nucșoară. Se fabrică după rețeta proprie, cu respectarea dispozițiilor sanitar-veterinare legale în vigoare.

Produsul finit se prezintă sub formă de șiraguri obținute prin răsucirea manuală a membranelor naturale la dimensiuni egale, suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă, grăsime la capete sau sub membraa. Înveliș continuu aderent la compoziție, nedeteriorat, de culoare specifică galben închis.

Gustul și mirosul este specific cărnii de curcan, ușor afumat cu aromă de ghimbir și nucșoară.

## Pastramă din piept de pui

Preparat obținut prin fierbere și afumare, din: piept de pui fără os, maturat la baie obținut din: apă, sare, zahăr, piper negru, usturoi granulat, ienibahar, boia de ardei dulce, foi de dafin.

Se fabrică după rețeta proprie și corespunde dispozițiilor legale sanitare și sanitar-veterinare în vigoare și condițiilor de calitate impuse de standardele în vigoare.

Forma produsul finit, specifică formei anatomice din care provine, pieptul de pui fără piele, dezosat și secționat longitudinal, rezultând două bucăți.

Suprafața curată, nelipicioasă, culoare galben intens, placută, caracteristică produselor afumate. Gustul și mirosul este de afumat cu aroma de ienibahar și foi de dafin.



**Material realizat în cadrul proiectului EXPERTAL -**

Valorificarea expertizei în cercetarea agro-alimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional.

Proiect cofinanțat din Fondul European pentru Dezvoltare Regională (FEDR) prin Programul Operațional Competitivitate 2014-2020