



Código: L015

ELABORACIÓN DE JAMONES CON BAJO CONTENIDO DE SODIO

Director: EIRIN, RODOLFO LUIS

Email: reirin@fcai.uncu.edu.ar

Co-director: MUÑOZ PUNTES, ERNESTO

Integrantes: PULVIRENTI, PAULINA INES (Investigador); HERRERA, CAROLINA ADRIANA (Alumno); MOYANO, MARTIN ANDRES (Investigador); GENTILE, ALEJANDRO ERNESTO (Investigador); POSSA, HEBER NOÉ (Investigador)

Resumen: *Actualmente la producción de jamones se realiza de forma en que no se tiene en cuenta la cantidad de sodio incorporado. No existen parámetros científicos ni tecnológico en nuestro país que puedan servir como base para el industrial, teniendo en cuenta la variedad de materia prima que dispone (raza de cerdo). Se pretende encontrar dichos parámetros para que de esa forma, darle la posibilidad a la industria de realizar un producto de calidad, con un proceso productivo sin variaciones en el tiempo de tal forma de ofrecer a los consumidores un alimento de la relevancia del Jamón Curado, con bajo contenido de sodio y sin afectar los caracteres organolépticos que lo definen.*

Palabras clave: 1) Jamón Curado 2) Bajo Sodio 3) Parámetros de Elaboración