

- El dispositivo en forma de sombrilla permite lavar las panzas con la mano. Después de que las panzas son abiertas, vaciadas y lavadas, se escaldan a una temperatura aproximada de 80 grados C. durante tres minutos. Posteriormente se esparcen sobre el cono con la parte interior hacia afuera y se pelan con la ayuda de un cuchillo, mientras un chorro de agua las lava.

Además de la panza y el librillo, dentro de la víscera blanca se incluye el intestino grueso, el intestino delgado y el cuajo. Estos últimos órganos se trabajan de la siguiente manera:

Se hace un corte a nivel de la terminación del intestino delgado y del grueso; el delgado se corre con la mano sin inyectar agua y al grueso se le inyecta agua fría con una manguera, para permitir su limpieza.

El cuajo se abre con la ayuda de un cuchillo, se lava muy bien con agua fría y posteriormente se coloca en un tanque a temperatura de ebullición durante quince minutos.

Las características del tanque de escaldado y de cocción se presenta en la Figura 52.

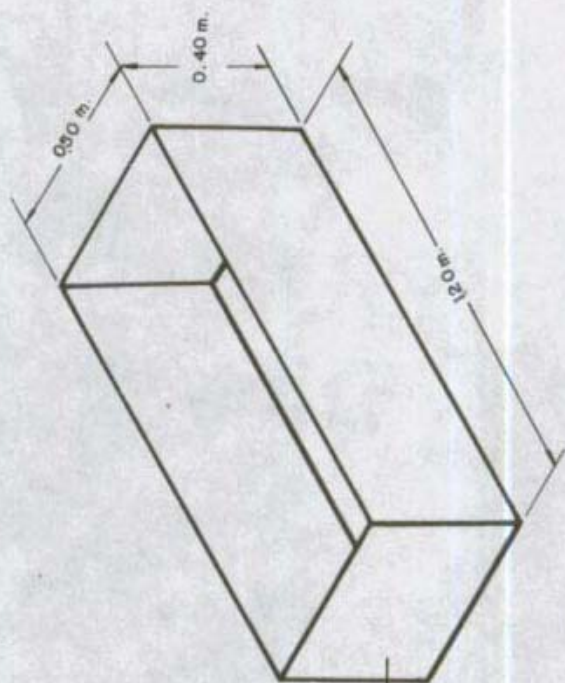
El agua de escaldado puede ser calentada con vapor de agua, energía eléctrica, carbón, leña, ACPM u otro material combustible.

2. Separación de la Viscera Roja

Mediante esta operación, se retira el conjunto de órganos conformado por el hígado, corazón, bazo, pulmones, tráquea y el esófago.

Esta víscera se cuelga en una percha para someterla a inspección sanitaria antes de ser conducida al área respectiva. Figura 53.

Esta lavadora puede ser construida en lámina galvanizada o en



LAMINA GALVANIZADA
CALIBRE 16

Fig. No.52
Tanque de escaldado



Fig. No.53

Inspección sanitaria de viscera roja

4.13 División de la Canal

Separadas las vísceras, se procede a la división de la canal en dos mitades o medias canales, por el centro de la columna vertebral. Esta labor se puede efectuar con una sierra eléctrica o con un hacha. Figura 54.



Fig. No.54

División de la canal

Dividida completamente la canal, se retira la médula espinal en forma manual y se practica un movimiento del antebrazo de arriba hacia abajo, para posibilitar la salida de los coágulos que normalmente se depositan en los grandes vasos sanguíneos.

4.14 Lavado de las medias canales

Se practica mediante chorros de agua limpia a presión, los cuales permiten retirar las suciedades que hayan podido impregnar la canal durante el proceso de faenado. Figura 55.



Fig. No.54

Lavado de las medias canales

Finalmente se hace la inspección sanitaria de las medias canales y una vez aprobadas, se pesan antes de ser movilizadas hacia las cámaras de enfriamiento o ser conducidas a los diferentes puntos de venta.

Figura 54.

IV. POR QUE SE CONSIDERA IMPORTANTE APLICAR EL FRIO SOBRE LA CARNE

El frío se aplica en la carne ya sea para refrigerarla entre cero y cuatro grados centígrados o para congelarla por debajo de menos de diez y ocho grados centígrados (-18°C). En el primer caso se busca conservarla y mejorar su calidad y en el segundo conservarla por un largo tiempo.

Con el frío se obtienen entonces las siguientes ventajas:

1. La refrigeración permite que el músculo de los animales se convierta en carne, es decir, se hace más nutritivos, se ablanda y adquiere un mejor sabor.
2. El frío disminuye los riesgos de contaminación, lo cual significa que hace más sana la carne.
3. El frío prolonga la vida de la carne.

Según la Norma Colombiana, las carnes para el consumo local deben mantenerse a una temperatura entre cero (0) y cuatro (4) grados centígrados, si el tiempo de conservación no mayor de 72 horas.

Sin embargo, una carne procedente de un bovino sano y que haya sido sacrificado y faneado higiénicamente puede resistir un almacenamiento correcto refrigerado cercano a los ocho (8) días y se mejoran considerablemente sus características de gustosidad.