



ENFRIAMIENTO DE 1/2 CANAL

CON **N₂**

El sistema de enfriamiento del cuarto trasero de la res, permite tener una calidad inmejorable de la carne.

El propósito principal de esta aplicación es obtener alimentos congelados de excelente calidad, a través de la aplicación de nitrógeno líquido (N₂) que proporciona un enfriamiento instantáneo, paralizando los fenómenos enzimáticos y de deterioro microbiano.

El enfriamiento de media canal de res consiste en introducir una lanza de acero inoxidable en el cuarto trasero de la res (cuadrada); una vez introducida la lanza, se suministrará nitrógeno líquido (N₂) de forma segura y controlada permitiendo el enfriamiento de la cuadrada.

DATOS TÉCNICOS

Enfriamiento de 1/2 canal con N₂

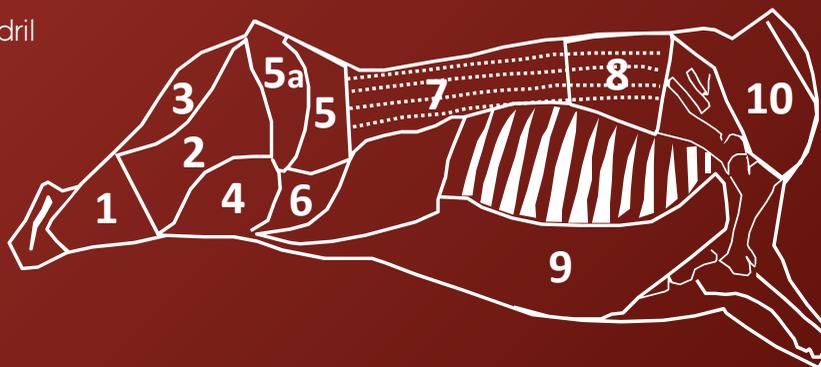
El diseño de la lanza permite la correcta inyección de nitrógeno líquido (N₂); la cantidad depositada dependerá del tamaño del cuarto trasero y de la temperatura final deseada.

El enfriamiento retarda el deterioro de la carne y prolonga su seguridad evitando que los microorganismos se desarrollen y ralentizando la actividad enzimática que hace que la carne se descomponga.

Cuando el agua, contenida en el alimento, se congela, se convierte en cristales de hielo y deja de estar a disposición de los microorganismos que la necesitan para su desarrollo.

- 1. Carnaza común / Osobuco
- 2. Cuadrada
- 3. Peceto
- 4. Bola de Lomo
- 5. Cuadril
- 5a. Tapa de cuadril

- 6. Colita de cuadril
- 7. Bife angosto
- 8. Bife ancho
- 9. Matambre
- 10. Azotillo



Ventajas:

- Conserva mejor el sabor, textura y apariencia de la carne comparado con el sistema tradicional.
- Elimina el número de rechazos atribuibles al quemado de la carne.
- Reduce el tiempo de congelación en cámaras.
- Menor deshidratación (5 al 10% tradicional vs 0.1 criogénico).
- Bajos costos de operación, mantenimiento y limpieza.
- Menor espacio de equipo para realizar la congelación.
- Mayor flexibilidad, es adaptable a cualquier proceso que requiera el uso del frío.

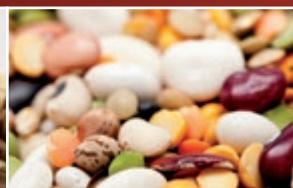
Además contamos con otras aplicaciones como:



Congelación de alimentos con N₂ líquido.



Esponjado de alimentos con N₂



Preservación, conservación y control de granos en silos con CO₂



Transporte de productos con CO₂



Soluciones en gases envasados.

01800 712 2525

www.infra.com.mx
alimentos@infra.com.mx



Gases en estado líquido, plantas on site y tuberías.

01800 724 2589

www.cryoinfra.com
atencionaclientes@cryoinfra.com.mx



Soluciones en gases envasados.

01800 557 2436

www.infrasur.com.mx
infrasur@infrasur.com.mx