

BEEF / AGING

NEVERAS DE
MADURACIÓN
DE CARNE

La calidad de un corte de carne es directamente proporcional al proceso y al tiempo de maduración.



EL PROCESO DE MADURACIÓN DE CARNE

La maduración es un proceso clave para poder ofrecer un servicio de altísima calidad. Es, en un primer lugar, un tratamiento a través del cual se produce el ablandamiento de la carne de forma natural. El objetivo es ganar ternura, sin embargo, hay que tener en cuenta que esto es indirectamente proporcional a la potencia de sabor que va a tener la carne. Entonces, un buen proceso de maduración buscará equilibrar ambas cualidades para alcanzar un punto óptimo, ganando ternura y sabor.

Maduración en Seco o Dry Aged

Este proceso de maduración es el más utilizado actualmente en Europa, y consiste en conservar la carne bajo condiciones de humedad y temperatura completamente controladas.

La carne se congela a partir de $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, por lo que para madurarla con este proceso nunca podrá conservarse por debajo de los $0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Lo más frecuente es que la temperatura para una maduración larga se establezca entre 1° y 3° . En cuanto a la humedad, debe ser constante y controlada, y estar entre el 65% y el 85%. Para no romper este proceso enzimático, la carne debe reposar de forma continuada dentro de estos parámetros. Solo puede realizarse en instalaciones adecuadas que no modifiquen sustancialmente estos niveles, es por esto que nuestras neveras son ideales para realizar la maduración perfecta.



BEEF/AGING

LA MADURACIÓN ÓPTIMA

Si la maduración de la carne se realiza de forma controlada, la calidad del producto mejorará en tres aspectos fundamentales:

- + Mayor ternera
- + Mayor jugosidad
- + Más intensidad de sabor

Este proceso es la nueva tendencia a nivel mundial, aunque no es nuevo, se utiliza desde hace ya décadas. Por eso, también se ha estudiado cuáles son los puntos óptimos de maduración.

Para medirlo, los científicos utilizan un instrumento que se llama texturómetro, que mide los valores de dureza de una pieza de carne. Salvo razas con valores de dureza superiores a los normales, el punto óptimo de maduración se produce entre el día 21 y el 35.

Gracias a estos estudios, también sabemos que a partir del día 30, el 90% de las rupturas fibrilares ya se han completado, por lo tanto, el proceso de maduración ha terminado.



LA PERFECTA CARNE MADURADA

Las ventajas de una maduración bien efectuada serán numerosas: se volverá más tierna, aumentando su jugosidad y potenciando su aroma y sabor. Este proceso dota a la carne de un sabor y aroma más intenso. Se consiguen matices únicos y espectaculares.

+++ Existen muchísimos consumidores que prefieren la carne madurada en seco por su sabor más marcado y complejo.



Los restaurantes de alto nivel se caracterizan por la calidad de las carnes maduradas en seco, suelen emplearlas para varios de sus platos estrella, orientados a aquellos comensales que estén dispuestos a pagar un plus. Tanto en Europa como en América, especialmente en Argentina y Estados Unidos, estos cortes son pasión para los consumidores, y buscan el producto en carnicerías especializadas o van a restaurantes exclusivos que realicen este tipo de maduración.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

/ BA180

352 litros
595x710x1720h



/ BA120

233 litros
595x710x1270h



/ BA46

98 litros
595x570x820h mm



// Características

- Refrigerante R600a
- Voltaje 220-240V 50Hz
- Refrigeración Independiente
- Rango de Temperatura: 1-25 °C
- Rango de Humedad: 60-85%
- Iluminación Interna con Luces LED
- Luz UV en su interior para esterilizar la cámara
- Panel Táctil con Pantalla LED + Humidificación Automática
- Marco de Puerta en Acero Inoxidable + 2 Capas de Vidrio LOW-E