

INSCA

La producción de embutido se ha convertido en un negocio de alta especialización

Las nuevas tecnologías permiten usar la tripa natural con todas las garantías para el consumidor

Mercalevante, Valencia
El siglo XX trajo la revolución industrial, que entró en escena con nuevas tecnologías, e incrementó en billones la población mundial. Esto generó la producción en masa en todos los segmentos de la industria, especialmente la comida.

En los comienzos, los objetivos de la producción en masa eran la «calidad» y la «velocidad». Pero, poco a poco, la calidad fue ganando la delantera en estas nuevas tecnologías.

La industria productora de carne fue mostrando sus propias capacidades en la matanza, proceso de fabricación y seguridad del producto.

«Eficiencia» y «calidad» se convirtieron en la norma de estos productores que recurrieron a sus capacidades y gestión para superar la prueba del tiempo.

Un negocio especializado

La producción de embutido se ha convertido en un negocio altamente especializado, con productores de todos los tamaños.

Desde pequeñas unidades familiares con sus pequeñas fábricas o carnicerías, hasta multimillonarios «mega-productores» con producciones de millones de euros semanales.

Hoy existen numerosos tipos de tripa para embutido: Natural y artificial, como Colágeno, Celulosa y Plástico. La celulosa, el colágeno y el plástico son apari-

■ **El reto pasa por producir este tipo de productos con la máxima calidad**

■ **Para conocer más no duden en visitar la web: «www.insca.org»**

ciones relativamente recientes en la tripa artificial, principalmente nacidas fuera de las demandas del mercado durante los cambios tecnológicos de comienzos del siglo XX.

La información relativa a este producto hecho por el hombre concierne a los productores de este material y no es, éste, lugar para su desarrollo.

Una pequeña información es suficiente para la producción de embutido con Tripa Natural.

La INSCA está realizando un gran esfuerzo para llenar este vacío de información.

Miembros de INSCA

Los miembros de la INSCA en todos los rincones del mundo comparten la opinión de que, la calidad que obtiene el embutido fabricado con Tripa Natural no es tenida en cuenta por productores que planean su producción teniendo en cuenta factores erróneos como, la ya nombrada, falta de información.

La reciente tecnología con-

serva las características del proceso anterior pero, elimina las dificultades e incrementa la eficiencia en la producción de Tripa Natural.

El desafío está, por lo tanto, en conseguir que esta información sea de conocimiento de las empresas para sus tomas de decisiones y, por supuesto para el consumidor.

Este folleto informativo onli-



MERCALLEVANTE

Embutido de tripa natural.



M.A.MONTESINOS

EL BALNEARIO LAS ARENAS. El hotel balneario acoge este foro profesional.

INSCA

The Natural Casing World comes to Spain

The International Natural Sausage Casing Association is in Valencia, Spain for its 42nd Annual Meeting

Mercalevante, Valencia
The twentieth century brought on the Industrial Revolution - exploding onto the scene with new technology - and adding billions to the world's population. This generated a need for mass production in virtually all industry segments... especially food! At first, the goals of mass production were primarily «quality» and «speed».

But gradually, «quality» struggled toward the forefront of this new technology. The meat processing industry faced its own inherent challenges

in slaughter, processing, and food safety. «Efficiency» and «quality» became the norm for those processors who rose to the challenge and managed to withstand the test of time.

Sausage making has now evolved into a highly specialized business, with processors ranging in size from independent family owned shops producing one-of-a-kind gourmet sausages, to multi-million dollar «mega-processors» producing millions of pounds of product each and every week.

Today there are numerous types of sausage casings in-

cluding: Natural and artificial such as Collagen, Cellulose and Plastic. Collagen, Cellulose and Plastic casings are relative newcomers to the artificial field, mainly born out of market demand during the technological changes of the early twentieth century. Much information and instruction about these man-made products is available through the major manufacturers of these casings and it is not our place to delve.

As for Natural Sausage Casings, however, little qualitative or quantitative information

is readily available to processors about these products. INSCA is striving to fill this information gap. The world-wide membership of INSCA generally shares the opinion that all too often, higher quality sausage which should be made using Natural Casings is passed up by processors who are planning production for the wrong reasons - namely, lack of information.

Recent technology

Recent technology has all but eliminated the difficulties and significantly increased the

profitability of producing Natural Casing sausage. The challenge then, is to make this knowledge more freely available to decision makers of meat processing enterprises and of course, the consumer. This informational online brochure and all INSCA educational materials are available free to everyone. Our goal is to encourage the production of the highest quality sausage in the most practical, and profitable method. *For information and sausage recipes, please visit the INSCA website at www.insca.org.