

Caña: Publireportaje

Titular: Empanizados en la industria pesquera

Bajada: Dresden Food Ingredients S.A. asesora y acompaña desde el desarrollo de los empanizados y ligantes hasta la correcta aplicación en la planta, asegurando y diferenciando sus productos en el mercado.

La gran diversidad de productos terminados del mar que tenemos disponibles en el mundo y las muchas fuentes marinas para desarrollarlos, hacen del Perú uno de los países con más potencial en la industria de procesados marinos empanizados. Los pescadores artesanales, los industriales y los criaderos son el principal motor para el abastecimiento a esta industria.

La industria del empanizado es ampliamente utilizada para agregar valor, siendo participe de un amplio sector en el mercado de comidas listas, teniendo la facilidad de transformar a gusto el sabor, la textura y además de agregar ingredientes que se encuentran provechosos para su consumo en un alimento listo.

La mayoría de los desarrollos se originaron en Estados Unidos, Europa y Japón. Hoy existen en muchas variedades de presentaciones como palitos de pescado, filetes de pescado, camarones, hamburguesas de pota-pescado y anillos de calamar-pota, entre otros. Como se puede ver la demanda es amplia, ya que el empanizado y el ligante ("batter") deben amoldarse al producto marino.

El desarrollo de la industria de alimentos también crece en sus máquinas y equipos. La tecnología del recubrimiento se enfoca en la productividad de las plantas y los rendimientos de valor agregado, pudiendo estar entre un 30% a 50% por pieza. Sin embargo, para lograr esto es necesario un procedimiento de empanizado parejo y estable con los ingredientes adecuados.

Las ventajas funcionales de una pieza empanizada son las siguientes:

- Mejora de la calidad nutricional a través de la incorporación de nutrientes (vitaminas, fibras, entre otros).
- Actúa como barrera para la humedad, reduciendo la actividad de agua y pérdidas de humedad durante el almacenamiento o procesamiento posterior.
- Sellador de alimentos al evitar que los jugos naturales se dispersen.
- Aumento del sustrato, reduciendo el coste del producto.

El diagrama de operaciones se divide en los siguientes pasos: preparación de las unidades en polvo (ligante y empanizador), formación de la proteína, recubrimiento del "batter", recubrimiento del empanizado, fritura flash, congelación, envasado y almacenamiento.

En Dresden Food Ingredients S.A. asesoramos y acompañamos a nuestros clientes desde el desarrollo de los empanizados y ligantes ("batters"), hasta la correcta aplicación en la planta, asegurando y diferenciando sus productos en el mercado.