

“CRUDO LIGHT”

Descrizione della tecnologia VEMAC
per la produzione di un crudo leggero
a rapida stagionatura
con ridotte quantità di grasso e sale



Industrial automation since 1989

VEMAC

 **MIDDLEBY**
FOOD PROCESSING

Linea per la produzione del Crudo Light VEMAC

Lo scopo del progetto VEMAC denominato, **Crudo Light** è quello di ottenere un prosciutto da affettare con caratteristiche (gusto, colore, consistenza, aspetto della fetta), in linea con quelle di un prosciutto estero (salato in modo tradizionale e con un tempo di stagionatura di circa 9-10 mesi), ma con minore manodopera ed un costo produttivo decisamente più basso. Questo notevole risparmio si ottiene attraverso un metodo/sistema che permette una notevole semplificazione del processo produttivo, si industrializza la produzione e si accorciano i tempi di stagionatura, passando da 10 mesi, del prodotto salato in modo tradizionale, ad un ciclo completo di 60 giorni circa.

Il Crudo Light VEMAC è un prodotto innovativo piu' salutare rispetto ai prosciutti crudi salati in osso, grazie ad un minore tenore salino nel prodotto finito ed una minore percentuale di grasso.

Un ulteriore vantaggio di questo prodotto è la sua estrema flessibilità sul mercato internazionale in quanto il gusto può essere personalizzato con diverse tonalità aromatiche a seconda delle esigenze del cliente. Normalmente questo prosciutto viene venduto affettato o a tranci e per questo motivo è molto comodo sia per l'affettatore, sia per la ristorazione.

Dettagli Tecnici

Per la produzione di questo prosciutto si parte da una coscia taglio ebe o da un quartino. Il peso di partenza deve essere superiore ai 12 Kg. Dopo rifilatura si aggira tra i 9 e i 9,5 Kg. Il pH deve essere in un range tra 5,6 e 5,8. la temperatura al momento di salatura di + 2- 3°C.

Ciclo produttivo indicativo

- Disosso prosciutti
- Salagione
- Asciugamento a freddo
- Stagionatura fino al calo peso desiderato che può variare dal 34 al 41%
- Lavaggio
- Toelettatura
- Pressatura/formatura finale nel MAXI-STAMPO VEMAC
- messa sottovuoto o termoformato
- Stoccaggio e indurimento in cella a temperatura negativa per affettatura
- Totale ciclo produttivo: 8 settimane per la versione senza grasso e cotenna



Vantaggi del processo VEMAC

DISOSSO

- Costi minori nel disossare il prosciutto fresco e recupero degli scarti che si possono poi riutilizzare per altri prodotti. (nel prosciutto crudo tradizionale si disossa alla fine e gli scarti vanno tutti buttati, non si può recuperare nulla);
- Facilita nel disosso (è molto più semplice e veloce disossare un prosciutto fresco che uno stagionato)
- Risparmio sull'acquisto dei macchinari per il disosso, (non servono sega gambo e taglia anchetta, disossatrice,
- Preparazione del taglio ad hoc come richiesto dal processo.

STAGIONATURA

- Con il sistema VEMAC, considerando 60 gg come ciclo di produzione, si possono pianificare 6 cicli in un anno, che se confrontati con la tecnologia del prosciutto crudo tradizionale, danno un notevole vantaggio economico rispetto al singolo ciclo che si ottiene in un anno di produzione del prosciutto crudo stagionato con osso. Il processo inoltre viene altamente standardizzato grazie all'aiuto di macchinari dedicati e richiede minor manipolazione /movimentazione e quindi un minor costo economico di produzione per il minor lavoro degli operatori coinvolti e sicuramente anche una minor contaminazione del prodotto.

UNIFORMITA' DEL PRODOTTO

- Grazie alla tecnologia VEMAC il prodotto finale risulta standardizzato in classi di peso, di colore omogeneo, si ottiene un prodotto salubre a basso quantitativo di sale rispetto al prosciutto tradizionale, la distribuzione del sale tra i prodotti risulta perfettamente omogenea nel prodotto finito, riducendo gli scarti alla selezione finale tra prodotti che si diversificano di molto dallo standard, come avviene nel processo di salagione del prosciutto crudo tradizionale con osso.



Tecnologia produttiva

1. Preparazione della materia prima

Preparazione del prosciutto da coscia di Suino con peso iniziale di 12- 13 Kg



Prodotto disossato, sgrassato e preparato per la fase di salagione



New technologies for old traditions

2. Salagione - Riposo - Asciugamento e stagionatura su ripiani speciali VEMAC

Dopo la pesatura e salagione in linea, i prodotti vengono caricati su bilancelle speciali VEMAC che garantiscono un'ottima circolazione dell'aria tra i prosciutti e **i prodotti non vengono mai scaricati dalla fase di salagione fino al raggiungimento del calo peso idoneo a fine processo.**

La permanenza dei prodotti sulle bilancelle avviene per almeno 8 settimane su bilancelle a diversi gradi di T° e UR% .



Tecnologia produttiva

3. Lavaggio dei prosciutti prima della toelettatura finale



4. Rifilatura e pressatura finale nel MAXI-STAMPO VEMAC

Fase di rifilatura del prodotto in linea



Arrivo dei prosciutti alla linea MAXI-STAMPO con nastri di collegamento



Pressa 4D del sistema MAXI-STAMPO



5. Preparazione del maxistampo, gommatura, congelamento, espulsione prodotti dai totem dopo 48 h

Postazione di carico e scarico dei totem del sistema MAXI-STAMPO



Prosciutto formato e pressato per l'affettatura (prosciutto singolo o eventuale barra di due prosciutti)



6. Termoformatura prodotti

Mattonella pronta per l'affettato

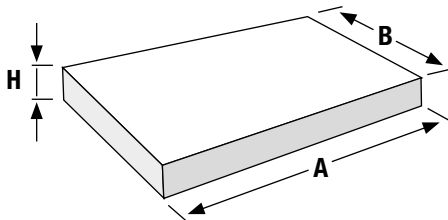


DIMENSIONI PRODOTTO FINALE

A = 40/50 cm variabile in base al peso

B = 16/18 cm variabile

H = 6/8 cm



Esempio delle differenze tra il prosciutto tradizionale (estero / parma) e la mattonella VEMAC.

Flusso di processo mattonella VEMAC

- Prosciutto con osso taglio EBE
- ▼
- Disosso e rifilatura 9 Kg
- ▼
- Salagione in linea e carico su ripiani speciali bilancelle VEMAC
- ▼
- Riposo, asciugamento, prestagionatura, stagionatura senza scarico del prodotto dalle bilancelle
- ▼
- Lavaggio
- ▼
- Rifilatura e formatura nel MAXI-STAMPO VEMAC
- ▼
- Sottovuoto o termoformatura

Tempo totale del ciclo: 2 mesi

Flusso di processo prosciutto con osso tradizionale

- Rifilatura
- ▼
- Prima salagione e carico su bilancelle
- ▼
- Seconda salagione scarico da bilancelle primo sale e ricarico su bilancelle secondo sale
- ▼
- Scarico da bilancelle secondo sale con prodotti orizzontali per appendimento verticale su telai con corda
- ▼
- Preriposo e riposo +2°/+5°C
- ▼
- Scarico da telai pr toelettatura e lavaggio
- ▼
- Asciugamento e prestagionatura
- ▼
- Scarico da telai per fase di sugnatura
- ▼
- Stagionatura finale
- ▼
- Disosso, rifilatura e formatura
- ▼
- Sottovuoto o termoformatura

Tempo totale del ciclo: 9/10 mesi

Caratteristiche della mattonella VEMAC

- Tempo totale di produzione: 8 settimane
- Perdita di peso prodotto finito: 35-38%
- Sale nel prodotto finito: 4%, molto dolce rispetto a un prosciutto tradizionale con medie di salinità pari a 5.7- 6,0 % .
Nel nostro prodotto il sale è distribuito in modo uniforme nella massa; tale risultato è difficile da ottenere in un prosciutto straniero tradizionale.
- Chimicamente e batteriologicamente è uguale al prosciutto prodotto con tecnologia tradizionale stagionato 10 mesi. (scientificamente provato!).
- Totalmente affettabile
- Gli starter e gli aromi sono personalizzati per il cliente e inviati in modo esclusivo.

Verifica cali % del prodotto

Esempio di tabella

Peso in osso	Peso polpa	Polpa	Peso stinco	Stinco	Peso ossi	Ossi	Peso triti	Triti	Peso cotenna	Cotenna
13,80	9,90	71,74%	0,80	5,80%	0,90	6,52%	0,17	1,23%	1,98	14,35%
12,80	9,39	73,36%	0,80	6,25%	0,98	7,66%	0,18	1,41%	0,40	10,94%
12,90	9,32	72,25%	0,75	5,81%	1,02	7,91%	0,16	1,24%	1,68	13,02%
13,35	9,78	73,26%	0,72	5,39%	0,97	7,27%	0,18	1,35%	1,70	12,73%
13,05	9,51	72,87%	0,75	5,75%	0,92	7,05%	0,18	0,14%	1,65	12,64%
12,90	9,41	72,95%	0,76	5,89%	1,02	7,91%	0,05	0,39%	1,75	13,57%
12,80	9,43	73,67%	0,70	5,47%	0,93	7,27%	0,12	0,94%	1,66	12,97%
12,55	8,81	70,20%	0,75	5,98%	0,92	7,33%	0,17	1,35%	1,93	15,38%

Confronto economico tra il prosciutto estero in osso e il prosciutto VEMAC

Fase di processo	Prosciutto in osso estero	Mattonella rapida VEMAC priva di grasso
Materia prima quartino	13,50 Kg	13,50 Kg
Rifilatura e preparazione per salagione	11,88 Kg	19,90 Kg
Cali peso da riposo, ASC, e stagionatura	7,95 Kg	6,43 Kg
Disosso	5,00 Kg	5,70 Kg
Differenza		700 gr vendibili extra
Prezzo mattonella/Kg	7,5 euro/Kg	7,5 euro/Kg
Guadagno		+ 5,25 euro a prosciutto





Ipotesi di produzione Confronto economico

Fase di processo	Prosciutto in osso	Costo Kg	Prosciutto crudo light VEMAC	Costo Kg	Vantaggio economico
Materia prima	13 Kg		13 Kg		
Numero di cicli di produzione/anno					
Numero di pezzi anno nel medesimo spazio					
Rifilatura	SI		SI		
Recupero Trimming					
Disosso fresco	NO		SI		
Salagione	SI		SI		
Appendimento, toelettatura, corda e relativa manodopera	SI		NO		
Rinvenimento/asciugamento			NO		
Lavaggio	SI		NO		
Sugnatura e relativa manodopera	SI		NO		
Lavaggio finale	SI		SI		
Toelettatura finale	SI		SI		
Disosso prodotto stagionato	SI		NO		
Prezzi vendita / Kg					
Margine finale					



Ve.Ma.C. Srl
Via Rio dei Gamberi, 9 A/B
41051 Castelnuovo Rangone (MO) - ITALY

Tel. (+39) 059 536683 - 537516 - 538250
Fax (+39) 059 538659

vemac@vemacautomazioni.it
www.vemacautomazioni.it



A Middleby Corporation Company