



TRIPA NATURAL, SINÓNIMO DE EMBUTIDO TRADICIONAL Y DE CALIDAD

Permeabilidad, resistencia y elasticidad son algunas características de las tripas naturales, que nos dan morcillas, longanizas, fuets, chorizos o salchichas que destacan por su aroma, sabor y calidad.

En Fedecarne perseguimos ofrecer herramientas a nuestros asociados que les permitan desarrollar nuevas vías de negocio. Entre estas vías, se encuentra la potenciación del obrador por las grandes posibilidades que ofrece para llegar a segmentos diferentes de población creando productos propios e innovadores.

Desde este punto de vista, conocer qué son las tripas naturales, sus ventajas y peculiaridades y su aplicación en la elaboración de embutidos y otros derivados cárnicos tiene especial relevancia y por esta razón le dedicamos un lugar en este número de la revista.

Tradicionalmente, las tripas naturales de cerdos, vacas y ovejas se han utilizado en la elaboración de embutidos artesanales. De estas tripas se aprovecha su capa de colágeno, que después de un meticuloso proceso de preparación, nos da tripas aptas para el consumo humano, de alta calidad, rendimiento y resistencia.

Pero no todos los embutidos cárnicos tienen las mismas características ni siguen los mismos procesos de maduración y conservación, por lo que los elaboradores tienen a su alcance tripas naturales en gran variedad de tamaños, calidades y presentaciones. Las que tienen un mayor diámetro son las tripas procedentes de los

bovinos y las de porcino que son las más utilizadas en la elaboración de los productos tradicionales, mientras que las de cordero se caracterizan por ser las más finas y tiernas, lo que hace especialmente indicadas para la elaboración de salchichas.

PRESENTACIÓN

En cuanto a su presentación, encontramos:

- Tripas deshidratadas y saladas (se tienen que remojar antes de su uso).
- Tripas hidratadas y conservadas en salmuera.
- Tripas pre-entubadas (ahorran tiempo, trabajo y mano de obra).



▶ Rizada

TRIPAS UTILIZADAS

Las tripas más comunes son las de porcino, bovino y ovino, aunque en determinados productos también se utilizan las equinas.

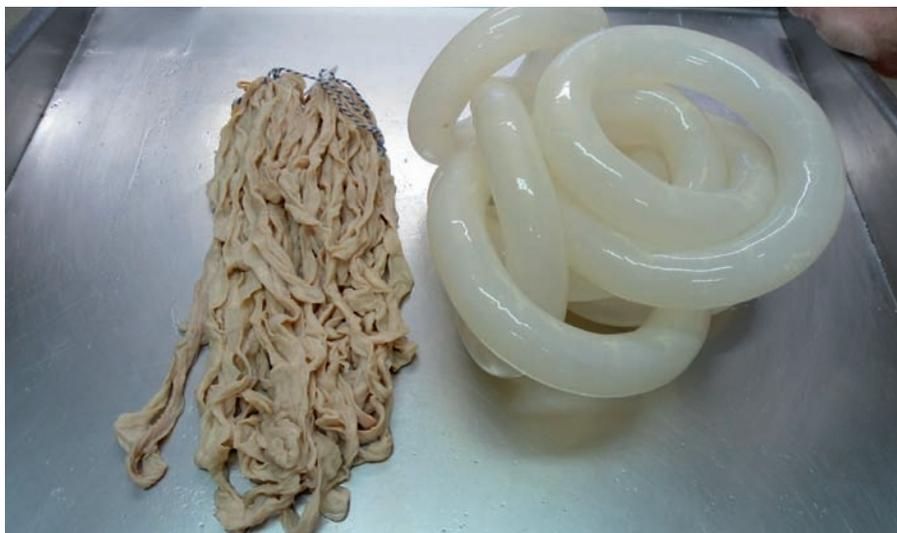
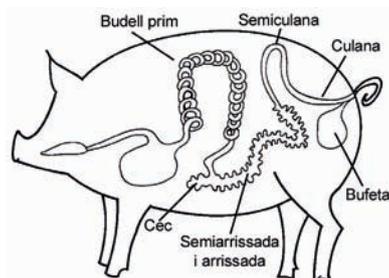
Todas estas especies tienen una estructura intestinal similar, que se divide en intestino delgado (formado por duodeno, yeyuno e íleon) y grueso (compuesto por ciego, colon y recto). Además, también se pueden utilizar otras partes de estos animales, como el estómago (caso del cerdo y cordero), el esófago o la vejiga.

A continuación presentamos cuáles son las partes del tracto intestinal de las diferentes especies que se utilizan como tripas de embutir para el sector cárnico.

Tripas porcinas

Son muy apreciadas en charcutería por su calidad.

De este animal se aprovechan el intestino delgado, el ciego o bisbe, los intestinos semirrizado y rizado (la porción helicoidal del colon), semicircular, el cular (el recto) e incluso el estómago y la vejiga urinaria.



▶ Fina de vacuno

Desde tiempos inmemoriales, los intestinos de cerdos, vacas y ovejas se han utilizado como envoltorio natural de los embutidos cárnicos.

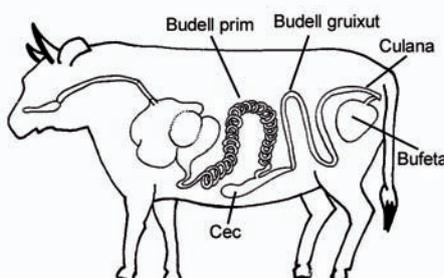


▶ Madeja de cordero

Tripas de vacuno

Se utilizan los ejemplares más jóvenes.

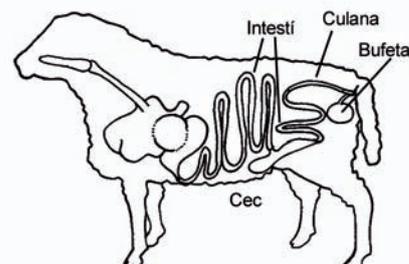
De los ejemplares más jóvenes provenientes de países libres de la Encefalopatía Espongiforme Bovina se utilizan habitualmente los intestinos delgado y grueso, incluidos el ciego y el cular, además de la vejiga urinaria. El esófago raramente es utilizado.



Tripas ovinas

Se utilizan mayormente las partes intestinales conocidas como cuerda o ciego.

De los ovinos se emplean las partes intestinales del duodeno y el yeyuno, también conocidas con el nombre de cuerda o cordel, el ciego y en determinados productos tradicionales, la parte del estómago correspondiente a la primera de sus cuatro cavidades. La vejiga se utiliza en algunas preparaciones, pero raramente en nuestro país.



PROCESADO DE LA TRIPA NATURAL

Para obtener tripas de una buena calidad tecnológica y aptas para el consumo humano, éstas se someten a un meticuloso proceso de preparación que comienza ya en el matadero, inmediatamente después del sacrificio de los animales. En el tratamiento de las tripas se pueden distinguir varios pasos:

Raspado

Normalmente se realiza fuera de la tripería, mediante el prensado de la tripa natural en presencia de agua clorada (en circuito cerrado). Generalmente, la máquina de raspado dispone de un eliminador de grasas. Como subproductos de esta operación se obtienen la grasa (almacenada en pequeños contenedores) y la mucosa (almacenada en depósitos de grandes dimensiones). Ambos subproductos son comercializados directamente sin tratar.

Recepción de materia prima

La tripa llega en contenedores directamente desde su matadero de procedencia. Ésta puede llegar salada o refrigerada en función del proceso posterior al que se someterá.

Almacenamiento

Las tripas se almacenan en bidones o contenedores en zonas especialmente habilitadas y, si se requiere, en cámaras frigoríficas.



▶ Cordero tubing rígido

VENTAJAS

Para el artesano

Según la Asociación Española de Tripa Natural (AE-TRIN), la utilización de la tripa natural tiene una serie de ventajas para los elaboradores de embutidos:

- Excelente permeabilidad del embutido durante las primeras etapas de producción.
- Protección frente a mohos y bacterias durante el secado.
- Maduración más lenta del producto, lo que lleva a la producción de un embutido de mayor calidad con un mejor sabor y aroma.
- Los embutidos en tripas naturales pierden menos peso. Gracias a las características de grosor y la composición del tejido natural, son capaces de frenar la transpiración del producto y, por tanto, su pérdida constante de humedad y peso.
- Para la producción de embutidos artesanales, el uso de las tripas naturales permite “personalizar” el producto.
- La calidad osmótica de las tripas naturales permite cocinar de forma excelente y el correcto secado (curado) de los embutidos, gracias a su porosidad.
- Permite una profunda penetración del humo.
- Tiene características excelentes de elasticidad y de fuerza de tensión que permite una alta eficiencia de producción y expansión durante el relleno. La fuerza de tensión superior permite un máximo estiramiento.
- Tiene una muy buena apariencia una vez rellena.
- El producto tiene una variedad de formas que contribuye a una apariencia muy atractiva.

Para el consumidor

- Todas las tripas naturales son comestibles.
- La tripa natural para embutido ofrece esta sensación especial al “morder” y es tan tierna que no se puede comparar con ningún otro producto fabricado por el hombre.
- Protege el refinado gusto del embutido sin aportar sabores propios conflictivos.
- Mejora y complementa los jugos naturales y la calidad de la carne y especias.
- Se mantiene tierna y jugosa.
- La calidad osmótica de la tripa natural permite una cocción espléndida y un buen aroma.
- Da mejor sabor y apariencia al producto final.
- Es el mejor campo para el crecimiento de los mohos nobles que añaden el condimento natural y sabor a los embutidos.
- Es biodegradable y no tiene un impacto negativo sobre el medio ambiente.

Calibrado

Es un proceso de clasificación que mediante la introducción de aire comprimido o agua dentro de la tripa natural, hace que ésta se hinche hasta obtener un máximo volumen. Inmediatamente después se pone la tripa en un calibrador (utensilio medidor con escalado en milímetros) para medir el diámetro medio de la tripa natural, separando los diferentes diámetros obtenidos. A continuación se miden los diferentes diámetros (madejas).

Medido y Salado

Una vez calibradas, las tripas llegan a los puestos de medido, donde se desalan y miden para contabilizar la producción. Después se salan de nuevo, conservando los parámetros sanitarios. El desalado también se realiza con agua.

Entubado

En algunas ocasiones, las tripas calibradas y medidas son entubadas para expedir. A continuación se almacenan en cajas, a las que también hay que añadir sal. La salmuera que se desprende se regenera con salmuera, necesaria para su conservación final.

Envasado

Las madejas son envasadas dentro de bidones de plástico, listas para su envío a la industria alimentaria.

Almacenamiento y expedición de producto acabado

La tripa entubada en cajas, ya con la salmuera regenerada, se guarda hasta su expedición como producto acabado.

Transporte de producto acabado

Una vez procesado el producto se conduce a su destino final con un medio que garantice el transporte en las condiciones adecuadas.



► Tripa natural

UNA TRIPA PARA CADA EMBUTIDO

En este cuadro se puede ver cuáles son las tripas más utilizadas en los principales embutidos que se elaboran en la Comunidad de Madrid.

EMBUTIDOS CRUDOS	
PRODUCTOS	TRIPAS UTILIZADAS
BUTIFARRA CRUDA (LONGANIZA EN TARRAGONA)	TRIPA FINA DE CERDO DE DIFERENTES CALIBRES
SALCHICHA	TRIPA FINA DE CORDERO
CHISTORRA	TRIPA FINA DE CORDERO
CHORIZO FRESCO	TRIPA FINA DE CERDO
EMBUTIDOS CURADOS	
PRODUCTOS	TRIPAS UTILIZADAS
FUET, SECALLONA, SOMALLA	TRIPA FINA DE CERDO DE DIFERENTES CALIBRES
LONGANIZA, CHORIZO, CHORIZO Y LOMO EMBUCHADO	CULAR DE CERDO O DE TERNERA
EMBUTIDOS COCIDOS	
PRODUCTOS	TRIPAS UTILIZADAS
BUTIFARRA BLANCA Y NEGRA, MORCILLAS	TRIPA FINA DE CERDO
MORCILLAS (DE CEBOLLA O ARROZ)	TRIPA FINA DE TERNERA
BUTIFARRA CATALANA	CULAR DE CERDO
BULLS Y BISBES	CIEGO DE CERDO, CULAR DE CERDO, SEMICULAR DE CERDO, RIZADA Y SEMIRRIZADA DE CERDO, VEJIGA DE CERDO E INCLUSO EL ESTÓMAGO

▶ Desde AETRIN, nos preocupamos también por estar al día en todo lo referente a nuevos métodos de trabajo o de preparación de la tripa que pueda requerir el mercado, orientando y consensuando este proceso con nuestros asociados y con la Administración.



DANIEL CÉSPEDES, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE TRIPA NATURAL (AETRIN)

“Nuestro objetivo es promocional el embutido tradicional de calidad y potenciar su carácter NATURAL”

¿Qué es AETRIN?

La Asociación Española de Tripa Natural nació en 1984 gracias a la inquietud de varios industriales de la industria cárnica con el objetivo de garantizar que las tripas naturales de las empresas asociadas cumplieran con el máximo rigor las condiciones sanitarias profesionales. Además, en AETRIN trabajamos para promover la tripa natural y defender sus ventajas, demostrando que es un sector competitivo, muy productivo y especializado.

¿Cuáles son sus objetivos?

Nuestra meta es darnos a conocer como un órgano de referencia sectorial, tanto para nuestro propio sector como para sectores vinculados como son los carniceros y fabri-

cantes de embutidos y para la Administración Pública y la sociedad en general.

Nuestro objetivo es promocionar el embutido tradicional de calidad y potenciar su carácter NATURAL. España tiene una cultura charcutera muy importante y debe preservarse porque es la única forma de supervivencia y esa calidad y tradición pasa por la utilización de tripas naturales como se ha hecho desde tiempos inmemoriales. Uno de los principales objetivos de AETRIN, aparte de los comunes del sector y de la gestión de agrupación del colectivo, es dar a entender al sector de los fabricantes de embutidos, que queremos colaborar con ellos y defender la charcutería tradicional española.

Desde AETRIN, nos preocupamos por estar al día en todo lo referente a nuevos métodos de trabajo o de preparación de la tripa que pueda requerir el mercado, orientando y consensuando este proceso con nuestros asociados y con la Administración.

Cada tripa tiene unas peculiaridades que imaginamos las harán más o menos adecuadas para la elaboración de los diferentes derivados cárnicos. Nos podría decir ¿qué factores principales influyen en la elección de una tripa natural a la hora de elaborar derivados cárnicos?

No todos los embutidos cárnicos tienen las mismas características ni siguen los mismos procesos de ma-

duración y conservación, por lo que los elaboradores tienen a su alcance tripas naturales en gran variedad de tamaños, calidades y presentaciones, que los hacen ideales para cada tipo de embutido.

Por ejemplo, no es lo mismo elaborar un chorizo cular de carne de ibérico, que una butifarra catalana: los dos embutidos utilizan tripa cular, pero las características de textura, color o permeabilidad son diferentes. Cualquier empresa de nuestra asociación es capaz de orientar al cliente en lo que puede adaptarse mejor para cada tipo.

Las tripas procedentes de los bovinos y las de porcino son las que poseen un mayor diámetro y son las más utilizadas en la elaboración de los productos tradicionales, mientras que las de cordero se caracterizan por ser las más finas y tiernas, lo que las hace especialmente indicadas para la elaboración de salchichas.

¿Qué ventajas ofrece la tripa natural frente a las artificiales?

Queremos matizar que se emplea muy a la ligera el concepto de “tripa artificial”, cuando en realidad son coberturas o envolturas artificiales.

En general la tripa natural da mejor sabor y apariencia al producto final porque la tripa natural es muy tierna y ofrece una sensación especial al morder, además no aporta sabores propios, protegiendo el gusto del embutido y por último la tripa natural se mantiene tierna y jugosa permitiendo que el embutido curado aguante más tiempo.

A nivel de elaboración hay que enfatizar que los embutidos con tripa natural poseen una excelente permeabilidad frenando la transpiración del producto y por tanto su pérdida

de los nuevos “inventos” de las envolturas artificiales. Antes se vendía básicamente la típica madeja de tripa fina de cerdo o de vacuno, pero con el tiempo ha ido evolucionando hacia

En general la tripa natural da mejor sabor y apariencia al producto final porque la tripa natural es muy tierna y ofrece una sensación especial al morder, además no aporta sabores propios, protegiendo el gusto del embutido y por último la tripa natural se mantiene tierna y jugosa permitiendo que el embutido curado aguante más tiempo.

de humedad y peso. La tripa natural además conlleva una maduración más lenta del producto, potenciando su sabor y aroma y protege al embutido de mohos y bacterias durante el secado.

Una peculiaridad interesante para la producción de embutidos artesanales es que permite personalizar el producto.

En los últimos años, ¿han observado una evolución en el mercado en el uso de la tripa natural? Si ha sido así, ¿qué factor o factores han marcado el cambio?

La evolución del sector de la tripa natural ha sido bastante lenta.

Un factor determinante en la evolución del mercado de la tripa natural ha sido la presión por la aparición

otros estándares, como es la tripa entubada, que ya viene plisada y preparada para rellenar con el embutido.

Por lo tanto, aunque sigue siendo un producto natural, ha evolucionado sobretodo en los formatos y en las calidades.

¿Nos podría ofrecer datos de consumo?

No disponemos de datos de porcentaje de uso pero podemos afirmar que a nivel de consumo, en Europa es prácticamente estable. Fuera de Europa, en países como Brasil, el consumo aumenta, también por el hecho que se centran en la elaboración de sólo dos o tres productos, que siempre se hacen con tripa natural.

Con la clarificación de las normativas y una campaña de publicidad sería esperamos que aumente el consumo de tripa natural en España.

A nivel de volumen de ventas en España, hemos observado una tendencia en aumento durante los últimos 3 años. En el 2009 el volumen expresado en millones de euros, fue de 187,59, mientras que en el 2012 este dato ha aumentado, llegando a un volumen de 232,2.

Este crecimiento también se observa en las exportaciones a los países



▶ Ciego de vacuno

de la Unión Europea siendo Dinamarca y Francia los países que más compran y Hong Kong y China los principales a nivel mundial.

Asimismo, ¿existen diferencias de uso por Comunidades Autónomas?

Cada Comunidad Autónoma emplea unos tipos de tripa en función de las particularidades de los embutidos elaborados en cada zona. Por ejemplo en la zona de Cataluña, se utiliza mucho el intestino delgado de cerdo para la elaboración del fuet y en cambio en Castilla-León o Extremadura, lo que más se utiliza es la tripa cular o la de vacuno.

¿Y en nuestra Comunidad?

En la Comunidad de Madrid se utiliza la tripa adecuada para los principales embutidos elaborados: salchicha, chistorra, chorizo fresco, morcilla de cebolla o arroz, que se hacen con tripa de cordero, con tripa fina de cerdo o con tripa fina de vacuno.

¿Cuál es la percepción del consumidor?

El consumidor aprecia la sensación especial de ternura al morder un embutido elaborado con tripa natural y también valora la apariencia de un embutido tradicional elaborado con tripa natural. Asimismo, valora que la tripa natural es biodegradable y no tiene un impacto negativo sobre el medio ambiente.

Pero sobretodo, el consumidor valora que todas las tripas naturales (en contra de las artificiales) son comestibles.

Sin embargo nos encontramos con el problema de que el consumidor no puede diferenciar entre un producto con tripa natural y otro con cobertura artificial, ya que en la etiqueta no se especifica.

¿Qué acciones se están llevando a cabo para solventarlo?

La normativa española establece que en la etiqueta se indicará como ingrediente todo componente presente en el producto final. Y la tripa

natural o las coberturas artificiales lo son, por lo que consideramos que deberían figurar. Desde la Asociación llevamos años de conversaciones con la Administración pidiendo que se cumpla la normativa y hemos impulsado estudios para argumentar nuestra posición.

A nivel europeo, a finales de 2011 se logró que el Reglamento N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor incluyera la enmienda: “Si una envoltura de embutido no es comestible, deberá indicarse esta característica”, pero esta mención no será efectiva hasta diciembre de 2014.

En relación a este tema, desde AETRIN nos hemos reunido con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y con el Instituto Nacional de Consumo para pedir la obligatoriedad de especificar en la etiqueta no sólo si una envoltura no es comestible, sino también si es natural o artificial.

También hemos estado trabajando con el Ministerio en la elaboración de la Norma de Calidad de los Productos Cárnicos y hemos conseguido que se mantenga un artículo donde se aprueba que las tripas naturales son un ingrediente esencial y que se añada la frase “Los embutidos que se elaboran con tripa natural podrán indicarlo en el etiquetado” y que ciertos productos deban elaborarse exclusivamente con tripa natural.

Hemos realizado un estudio en colaboración con el centro tecnológico AINIA sobre las diferencias entre la tripa natural y las coberturas artificiales, con resultados reveladores.

Asimismo colaboramos en otros estudios con las asociaciones del sector a las que pertenecemos: la ENSCA (Asociación Europea de Tripa Natural) y la INSCA (Asociación Internacional de Tripa Natural).

Y ya por último Daniel, nos podría informar sobre las actuaciones de AETRIN para promocionar y dar a conocer el uso de la tripa natural?

Con la clarificación de las normativas y una campaña de publicidad seria esperamos que aumente el consumo de tripa natural en España.

A nivel interno hemos renovado la imagen de la Asociación.

Desde nuestro Comité de Promoción y Publicidad estamos lanzando varias campañas de publicidad para concienciar al consumidor final. Como ejemplo, hemos diseñado un cartel que estamos distribuyendo entre los distintos puntos de venta de embutidos gracias a la colaboración de los distintos gremios de carniceros de España para garantizar que nuestro mensaje llega a la mayoría de carniceros y charcuteros españoles y a sus clientes. Hemos publicado diversas noticias en artículos en revistas especializadas y en medios digitales.

AETRIN está desempeñando tareas para ganar mayor notoriedad mediante actuaciones que supongan ganar presencia en medios masivos.

Para ello, estamos ultimando la organización de un evento de sensibilización que consiste en lograr el Record Guinness de la longaniza más larga del mundo.

Desde Fedecarne queremos daros las gracias por contribuir con vuestro trabajo a que el sector disponga de un producto de la más alta calidad que ensalza aún más la de los productos artesanales que se elaboran en nuestro país.

▶ CARNICERÍA SEBASTIÁN GAMITO



▶ Sebastián Gamito

¿Natural o artificial?

Nunca he utilizado tripa artificial. Utilizo la natural desde siempre, porque para mí lo artificial es eso, artificial y si lo que estamos buscando es una calidad en la elaboración de productos tradicionales tenemos que alejarnos de utilizar ese tipo de producto.

Tripas adecuadas a mis productos

Para las salchichas rojas y las de pollo utilizo tripa de cordero porque su calibre de 22-24 mm es más fino que la cerdo, 22-34 mm, que al ser más gruesa es más adecuada para la elaboración de chori-

zos. En concreto la utilizo para el chorizo ibérico fresco y el chorizo fresco de pollo.

El cliente

Posiblemente el cliente no perciba diferencia visual, pero sí de textura, porque cuando degustas un elaborado, la tripa natural es más fina y no se siente, mientras que la artificial tiene una textura más basta.

Un consejo

Debemos apostar por la calidad de lo tradicional porque creo que el cliente, mi cliente recibe de esta manera un producto de mayor calidad.

▶ CARNE ESPAÑA



▶ Víctor Pacheco

Desde siempre

Nunca nos hemos planteado utilizar tripa artificial, utilizamos la natural desde siempre.

Sale mejor

Nuestro cliente percibe la diferencia y pregunta si es o no es artificial, porque la tripa natural sale mejor, se rompe menos, se despega menos del producto y tiene mejor vista.

Una tripa para cada producto

En Carne España utilizamos la tripa de cordero para salchichas y chistorras y para el chorizo fresco y criollo que son los que elaboramos, así como para la butifarra, la tripa de cerdo.

El resultado final

Influye en la degustación del producto. La sintética queda más dura y la sensación es como si se te quedase pegada al paladar. La otra es más blanda.

▶ CARNICERÍA JOSÉ QUILEZ

30 años utilizando tripa natural

Llevo 30 años elaborando y siempre he usado tripa natural. Elijo por el calibre, la de cerdo para chorizos y la de cordero, más fina y delicada para la salchicha y chistorra y nunca he cambiado.

El cliente se interesa

El cliente pregunta si se puede comer, si es natural. Todo el mundo y sobretodo el ama de casa que es muy lista lo sabe, conoce que existe este

producto y se da cuenta enseguida si lo cambias.

Es más caro pero no me interesa bajar la calidad de mis elaborados

Es más caro, además no sé porqué la tripa de cordero ha pegado una subida. En general puede encarecer un euro el kilo de producto, pero mientras haya productos naturales los seguiré usando. Cualquier cambio se nota y no quiero bajar la calidad de mis elaborados.