

LA PREPARACIÓN DEL TASAJO EN CASA DE FORMA SEGURA



**PACIFIC NORTHWEST
EXTENSION PUBLISHING**

IDAHO • OREGON • WASHINGTON

La Preparación del Tasajo en Casa de Forma Segura

por Julie Buck, Laura Sant,
y Amy Robertson

Una Publicación de la Extensión Pacific Northwest

Universidad de Idaho · Universidad Oregon State

Universidad Washington State

ACERCA DE LOS AUTORES—**Julie Buck**, Educadora de Extensión, Extensión de la Universidad de Idaho (UI, por sus siglas en inglés), Condado Bingham; **Laura Sant**, Educadora de Extensión, Extensión de la UI, Condado Franklin; y **Amy Robertson**, Educadora de Extensión, Extensión de la UI, Condado Boundary

Las Publicaciones de la Extensión Pacific Northwest

Las publicaciones de la Extensión Pacific Northwest se producen cooperativamente por tres universidades de concesión de tierras del Pacific Northwest: la Universidad Washington State, la Universidad Oregon State, y la Universidad de Idaho. Las cosechas, el clima, y la topografía similares crean una unidad geográfica natural que cruza las líneas estatales. Desde el 1949, el programa PNW ha publicado más de 700 títulos, evitando la duplicación de esfuerzo, expandiendo la disponibilidad de los especialistas de la facultad, y reduciendo los costos considerablemente para los estados participantes.

Las publicaciones de la Extensión Pacific Northwest contienen material escrito y producido para la distribución pública. Usted puede reimprimir el material escrito, siempre y cuando no lo utilice para promocionar un producto comercial. Por favor haga referencia a las publicaciones de la Extensión Pacific Northwest por título y crédito.

La Información para Pedidos

Extensión de la Universidad de Idaho

<http://www.uidaho.edu/extension/publications>

208-885-7982 • 208-885-4648 (fax) • calspubs@uidaho.edu

Extensión de la Universidad Washington State

<http://pubs.wsu.edu> • 800-723-1763 • 509-335-3006 (fax) • ext.pubs@wsu.edu

Servicio de Extensión de la Universidad Oregon State

<https://catalog.extension.oregonstate.edu>

800-561-6719 • 541-737-0817 (fax) • puborders@oregonstate.edu



Publicado y distribuido para fomentar las Leyes del Congreso del 8 de mayo y del 30 de junio de 1914, por la Extensión de la Universidad de Idaho, el Servicio de Extensión de la Universidad Oregon State, la Extensión de la Universidad Washington State, y el Departamento Federal de Agricultura cooperando. La Universidad de Idaho tiene una política de no discriminar por razones de la raza, del color, de la religión, del origen nacional, del sexo, de la orientación sexual, de la identidad/expresión del género, de la edad, de la discapacidad o el estatus como un(a) veterano/a de la era de Vietnam.

Los Contenidos

La Introducción	1
La Seguridad del Tasajo	1
La Investigación sobre la Preparación del Tasajo en Casa de Forma Segura	2
La Selección del Equipo	3
La Selección de la Carne	5
El Manejo de la Comida y del Equipo	6
La Preparación de la Carne y de Aves de Corral	6
Los Tratamientos de Carne para Asegurar la Seguridad del Tasajo.....	8
La Receta: Receta del Tasajo Tradicional	9
La Receta: Curado de Vinagreta Caliente	11
Las Opciones de los Condimentos del Tasajo	11
El Secado.....	12
El Condicionamiento.....	13
El Embalaje.....	13
El Almacenamiento	15

La Introducción

El tasajo es una fuente de proteína densa en nutrientes, portátil, y liviana de carne que se ha secado. Dieciséis onzas de carne cruda o de aves de corral hace como 4 onzas de tasajo.

El secado correcto del tasajo elimina la mayor parte de su humedad, haciendo el producto estable en almacenamiento. Esto significa que éste puede almacenarse sin refrigeración. El tasajo es un producto favorito de los cazadores y senderistas y un refrigerio conveniente para las personas que viven a la carrera y que valoran la textura, el sabor, y la conservación segura.

Una práctica antigua. El secado es el método más antiguo de la conservación de los alimentos. El enlatado se remonta a principios del siglo XIX. La congelación es más reciente—solamente después de que la electricidad estuvo fácilmente disponible para la mayoría de los consumidores.

El principio científico detrás de la conservación de los alimentos por medio del secado es que la eliminación de la humedad evita que los microorganismos crezcan, y de este modo disminuye la descomposición.

El tasajo se ha conocido como una fuente de alimento desde Egipto antiguo. Las primeras civilizaciones preparaban el tasajo de la carne de los animales que eran demasiados grandes para comerse todo a la vez, tal como el búfalo, oso, y las ballenas. Los Nativos de América del Norte mezclaban carne seca molida con fruta seca o sebo para preparar pemmican. También secaban tiras de carne en el sol o por encima del fuego y con humo para preparar Ch'arki. Los colonizadores americanos le llamaban tasajo a la carne seca, el cual fue derivado de la palabra española, charque, o carne de res seca y salada de América del Sur.

La Seguridad del Tasajo

Varios brotes de enfermedades transmitidos por los alimentos se han relacionado con el tasajo casero. La investigación ha demostrado que los métodos tradicionales de la preparación del tasajo, en los que la carne cruda se seca a temperaturas de aproximadamente 140°F a 155°F, no destruyen los patógenos si están presentes en la carne. Las carnes molidas son particularmente desafiantes de una perspectiva de la seguridad porque el molido distribuye cualquier patógeno presente en la superficie de la carne por todo el producto de carne.

Los patógenos de mayor preocupación son la *Escherichia coli* [E. coli] O157:H7 y la *Salmonella*. El parásito *Trichinella* también es peligroso. Después de comer el tasajo de puma de Idaho contaminado, diez personas contrajeron triquinosis en el 1995.

Para que ocurra una enfermedad, debe suceder una cierta cadena de eventos:

- La fuente de carne se contamina con un microorganismo patógeno.
- El patógeno sobrevive el proceso de la preparación del tasajo.
- Se consume el tasajo.

La Investigación sobre la Preparación del Tasajo en Casa de Forma Segura

Las preocupaciones con relación a la seguridad del tasajo tradicional preparado en casa han llevado a varios proyectos de investigación universitarios para identificar los procedimientos seguros. Los científicos en la Universidad Estatal de Colorado y las universidades de Georgia, Minnesota, y Wisconsin han identificado métodos seguros para preparar el tasajo en casa, incluyendo las consideraciones de los deshidratadores caseros y la evaluación de la cocción.

Su investigación se centra en el tasajo preparado de la carne de res y en la eliminación de la *Salmonella* y *E. coli* O157:H7, los patógenos de mayor preocupación. Los métodos paso a paso descritos en este boletín derivan de sus hallazgos.

El tasajo se considera “cocido” y seguro para comerse solamente cuando la carne se ha calentado lo suficiente a 160°F y la carne de aves de corral a 165°F antes o inmediatamente después del proceso de deshidratación. Esto destruye cualquier patógenos presentes y crea el tasajo que está lo suficiente seco para ser comida en conserva estable en almacenamiento. Estable en almacenamiento quiere decir que el tasajo puede ser almacenado en temperatura ambiente de uno a 2 meses sin apoyar el crecimiento microbiano.

Los Métodos para Destruir los Patógenos

Los investigadores han identificado los métodos para destruir los patógenos que puedan estar presentes en la carne utilizada en la preparación del tasajo en casa: el calentamiento posterior al secado y precocinar la carne, tal como utilizar un curado de vinagreta caliente o un horno.

El Calentamiento Posterior al secado. Colocar las tiras de carne seca en una bandeja de horno en un horno precalentado a 275°F y luego calentando las tiras por 10 minutos efectivamente elimina los patógenos. Este método produce el tasajo más tradicional.

Precocinar la carne. Calentar las rebanadas o tiras de carne de res cruda sumergiéndolas en escabeche caliente el tiempo suficiente para calentar la carne a 160°F (o 165°F para las aves de corral) destruye los patógenos que puedan estar presentes. Hornear las tiras de carne cruda a una temperatura interna de 160°F (o 165°F para las aves de corral) también es efectiva.

Juzgando la Sequedad

La sequedad corresponde a una medida conocida como la actividad del agua—una proporción que denota el contenido de humedad en un producto alimenticio. Un valor alto indica un entorno favorable para el crecimiento microbiano. La carne de tasajo estable en almacenamiento tiene una actividad del agua de 0.85 o menos. Para evitar el crecimiento de moho, se recomienda una actividad del agua baja de 0.70. Las personas que preparan el tasajo en casa, sin embargo, a menudo juzgan la cocción del tasajo casero cuando los resultados de la actividad del agua son superiores a 0.85. Debido a que la medición de la actividad del agua requiere equipo especial que no está disponible para los consumidores, utilice otras pruebas para determinar la cocción. Seguir la prueba de cocción cuidadosamente como se describe más adelante en esta publicación resultará en secar correctamente el tasajo.

La Selección del Equipo

Un deshidratador eléctrico produce la mejor calidad de tasajo, pero usted también puede usar un horno regular con la puerta abierta. No se recomienda el secado solar para el tasajo debido a la falta de una fuente de calor constante y del potencial para la contaminación de los animales, insectos, el polvo, y las bacterias.

Los Deshidratadores

Los Deshidratadores Eléctricos. Los deshidratadores caseros varían en la capacidad (potencia) de calentar, la velocidad del ventilador, y la dirección (horizontal o vertical) del movimiento del aire. La investigación demuestra que los deshidratadores caseros varían considerablemente de que tan rápidamente llegan a la temperatura deseada cuando cargados con las tiras

de carne (30 minutos a 4 horas), que tan bien mantienen la temperatura los deshidratadores durante el secado (algunos fluctúan de 30°F a 40°F), y que tan cerca la temperatura del aire adentro de la secadora coincide con el ajuste del dial (puede variar tanto como 40°F). Estos hallazgos sugieren que debe tener cuidado al seleccionar un deshidratador de alimentos para preparar el tasajo.

Cuando seleccione un deshidratador nuevo o usado, verifique para ver que éste tenga las siguientes características:

- Manual de Instrucciones
- Dial de temperatura controlado termostáticamente y la habilidad de mantener una temperatura de 145°F a 155°F. (Use un termómetro para determinar que la secadora en funcionamiento vacía pueda mantener una temperatura de al menos 145°F. No use deshidratadores con temperaturas preestablecidas de fábrica que no se puedan controlar.)
- Ventilador que distribuya el aire caliente de manera uniforme por todas las bandejas
- Estantes de acero inoxidable o plástico de calidad alimentaria
- Funciones de carga y descarga fáciles
- Superficie exterior hecha de plástico duro, aluminio, o acero (la construcción de doble-pared con materiales aislados intercalados entre las paredes es deseable para reducir la pérdida del calor durante el uso)
- Elemento calefactor cerrado
- Número adecuado de bandejas para su uso
- Una lista de piezas de repuesto

Los Hornos. El secado de horno es una manera buena para ver si le gustan los alimentos secos sin invertir en un deshidratador. Sin embargo, los alimentos secados en un horno generalmente son inferiores en la calidad porque ningún ventilador genera el movimiento del aire sobre el alimento. El secado de horno por lo tanto se lleva de dos a tres veces más tiempo que el secado en un deshidratador, haciéndolo menos eficiente.

Antes de secar la carne de tasajo en un horno, ponga a prueba la temperatura del horno con un termómetro exacto por aproximadamente una hora. Abra la Puerta del horno como lo haría cuando esté deshidratando el tasajo. El horno debe mantener una temperatura de 145°F a 155°F. Si éste no puede, no lo utilice para deshidratar carne. Si el horno es demasiado cali-

ente, el tasajo puede formar una corteza que no permite que la humedad interior se evapore. Si el horno está muy frío, es posible que la carne no se seque lo suficientemente rápido y se eche a perder.

Los Termómetros

Los termómetros son herramientas útiles en la preparación segura del tasajo. Dos tipos de lectura instantánea, dial y digital, están comúnmente disponibles en los supermercados y las tiendas de variedad (Figura 1). Utilice cualquier tipo para medir la temperatura del aire en el deshidratador.

Para medir la temperatura de carne delgada, usted necesitará un termómetro digital con punta fina (Figura 1, abajo).

Busque estos en tiendas especializadas en cocina o en línea.



Figura 1. Un termómetro dial de lectura instantánea (a la derecha) muestra la temperatura detectada en las 2 pulgadas inferiores de su vástago. Los termómetros digitales de lectura instantánea (a la izquierda y abajo) muestran la temperatura detectada en la ½ pulgada inferior de su vástago. Un termómetro de punta fina (abajo) detecta la temperatura en la carne delgada.

La Selección de la Carne

Elija cortes de carne magros que estén en condición excelente. Los cortes de carne muy veteados o grasos no funcionan bien. La grasa se vuelve rancia muy rápidamente y desarrolla sabores desagradables durante el secado y el almacenamiento.

Carne de res. Utilice los cortes magros de carne de res. El grado Select del Departamento Federal de Agricultura es más magro y menos veteadado que los grados Choice o Prime. Los cortes de la espaldilla, flancos, milanesa de bola, cuarto trasero, y solomillo funcionan bien.

Carnes de caza. Se pueden usar la mayoría de las carnes de caza. La carne de venado, alce, y del antílope hacen tasajo excelente. Debido a que las carnes de caza tienden a ser bastante magras, se puede usar cualquier corte, pero los mejores cortes tienden ser el lomo, milanesa de bola, y flanco.

Desafortunadamente, algunas carnes de caza están infectadas por los parásitos de *Trichinella*, incluyendo el oso, puma, y los cerdos salvajes. Las técnicas de congelación y secado tradicional no matan todas las especies

de *Trichinella* que se encuentran en ellas. Sin embargo, el calentamiento adecuado de la carne de caza mediante los tratamientos de la precocción de las carnes que se describen más adelante en esta publicación matarán los parásitos *Trichinella* así como los patógenos bacterianos.

Aves de corral y conejo. Los mejores cortes de carne de las aves de corral incluyen la pechuga, el muslo, y la pierna. Para el conejo, utilice el lomo. Quítele la piel y la grasa antes de secar.

Pescado. Escoja los pescados sin grasa para preparar el tasajo. Los consumidores han reportado que la trucha, el atún, y el salmón, y otras especies producen el tasajo aceptable. El aceite de pescado que se ha vuelto rancio reduce la vida útil del tasajo de pescado, por lo que es mejor almacenar el tasajo de pescado en un refrigerador o congelador.

Carne molida. Utilice la carne molida que sea por lo menos el 93% desgrasada.

El Manejo de la Comida y del Equipo

Es esencial lavarse las manos a menudo y cuidadosamente con jabón y agua tibia cuando esté agarrando carne, aves de corral, y pescado crudos. Frote sus manos por lo menos 20 segundos, enjuague, y seque con una toalla limpia de papel.

Mantenga la carne cruda, las superficies de corte, y el equipo que haya tocado la carne cruda separados de la carne seca, otros alimentos listos para comer, y otras superficies y equipo. Después de lavar las superficies de corte y equipo tal como las pinzas, los cuchillos, y las rejillas para secar, desinfectelas sumergiéndolas en una solución de una cucharada de blanqueador de cloro en un galón de agua a temperatura ambiente. Déjelos secar al aire.

La Preparación de la Carne y Aves de Corral

Tasajo de carne y aves de corral entero. Mantenga la carne y aves de corral a 40°F o un poco menos. Para que la carne sea más fácil de cortar, congélela en papel a prueba de humedad o una envoltura de plástico hasta que esté firme pero no sólida. Descongele parcialmente la carne congelada en el refrigerador, no en la encimera de la cocina. Mientras que la carne está un poco congelada, córtela en tiras largas y delgadas de aproximadamente $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ de pulgada de grueso, 1 a $1\frac{1}{2}$ pulgadas de ancho, y 4 a 10 pulgadas de largo. Para el tasajo masticable, córtelo con el grano de la carne.

Corte a lo largo de la fibra para el tasajo tierno. Recorte la grasa visible y quite cualquier tejido conectivo grueso y cartilago. Coloque las tiras de carne en una sola capa. Aplánelas con un rodillo de amasar para que tengan un grosor uniforme.

Tasajo de carne molida. La carne molida se sazona mezclando especias, incluyendo la sal, antes de formarlas en tiras. La sal ayuda a unir la carne molida junta para que ésta mantenga su forma. Las pistolas o tiradores de tasajo funcionan bien para darle forma a la carne molida (Figuras 2 y 3). También puede presionar la carne en una charola para hornear (con borde) a un grosor de $\frac{1}{4}$ de pulgada y córtela en tiras. Precocine horneando a 160°F antes de secarla o utilice el método de posterior al secado.



Figura 2. Una pistola de tasajo ayuda a darle forma a la carne molida.



Figura 3. El tasajo hecho de carne molida formada en troncos (a la izquierda) y tiras (a la derecha).

Los Tratamientos de Carne para Asegurar el Tasajo Seguro

Por una variedad de razones, los procesos de deshidratación tradicionales utilizan las temperaturas relativamente bajas. Esto crea un ambiente ideal para el crecimiento microbiano. Por lo tanto, se deben tomar otros pasos para matar cualquier microorganismo dañino que pueda estar presente en la carne, las aves de corral, o el pescado que esté secando. La investigación ha demostrado que dos métodos diferentes producirán el tasajo seguro.

Siga uno de ellos cuidadosamente:

- Calentar el tasajo en un horno después de secarlo (calentamiento posterior al secado)
- Precocinar la carne, las aves de corral, o el pescado

Calentamiento Posterior al Secado

Este método es la manera más fácil de producir el tasajo seguro (Figura 4). Después de haber sazonado todo el músculo o la carne molida según su gusto y luego deshidratarlo, use pinzas para inmediatamente colocar las tiras de carne seca en una bandeja para hornear para que estén juntas sin tocarse o sobreponerse una con la otra. Caliéntelas en un horno precalentado a 275°F por 10 minutos. Luego, sáquelas del horno, déjelas enfriarse a temperatura de ambiente, y que se acondicionen antes de empaquetarlas.



Figura 4. El tasajo producido tradicionalmente se calienta en un horno (275°F por 10 minutos) para asegurarse de que sea seguro para comerse.



Recetas

Receta del Tasajo Tradicional

- ¾ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 diente de ajo, machacado
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1 libra de carne magra, en rodajas finas

En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes excepto las tiras de carne. Revuelva para mezclar bien. Coloque la mezcla de los condimentos y las tiras de carne en una bolsa de plástico resellable de 1 galón, grado de comida. Deje marinar de 6 a 12 horas en el refrigerador, volteando y masajeando la carne de vez en cuando para distribuir uniformemente los condimentos. Saque las tiras de carne de la bolsa. Hornee la carne inmediatamente a 160°F y la carne de aves de corral a 165°F antes de empezar el proceso de deshidratación o empiece el proceso de secado y continúe con el calentamiento posterior al secado.

Precocinar la Carne

Opción de Precocción 1: Sumergir la carne en una marinada hirviendo.

Este método acorta el tiempo del secado, hace un tasajo tierno, y agrega sabor. El color y textura del tasajo precocido no se parecen por completo al tasajo tradicional (Figura 5), y el tasajo molido puede hacerse pedazos durante la ebullición.

No se recomienda remojar las tiras de carne en la marinada antes de precocinarlas porque la marinada se convertirá en una fuente de bacterias.



Figura 5. El tasajo producido con la receta del curado de vinagreta caliente.

Poner las tiras sin marinar directamente en la marinada hirviendo minimiza el sabor cocido y mantiene la seguridad de la marinada.

Prepare de 1 a 2 tazas de una marinada de su elección en una cacerola. Lleva la marinada a ebullición a fuego medio. Agregue unas pocas tiras de carne.

Vuelva a calentar a fuego lento, revolviendo para sumergir completamente cada tira en la marinada. Cocine las tiras a fuego lento por 1½ a 2 minutos (las tiras necesitan alcanzar los 160°F). Retire la sartén del fuego. Trabajando rápidamente y en tandas pequeñas para evitar que se cocine demasiado, use pinzas para quitar las tiras de la marinada caliente. Repita el proceso hasta que todas las tiras de carne estén precocinadas, agregando más marinada si es necesario. Empiece el proceso de secado inmediatamente.

Opción de Precocción 2: Hornear las tiras de carne. Precaliente el horno a 325°F. Coloque las tiras de carne cruda sazonada juntas en una bandeja para hornear sin que se toquen ni se superpongan.

Para las tiras de carne de res, carnes de caza, o conejo, caliente hasta que alcancen una temperatura interna de 160°F medida por un termómetro.

Para el pescado, caliente hasta que las tiras alcancen y mantengan una temperatura interna de 160°F por 1½ minutos. Las aves de corral deben llevarse a una temperatura interna de 165°F. Use un termómetro de punta fina solo cuando mida la temperatura de las tiras de carne horneadas (Figura 6). Empiece el proceso de secado inmediatamente después de hornear.



Figura 6. Un termómetro de punta fina es fundamental para medir la temperatura de las tiras de carne horneadas.

Curado de Vinagreta Caliente

Esta receta fue desarrollada específicamente para precocinar la carne antes de secarla. Es un proceso de dos pasos que dura más de 24 horas. Los ingredientes enumerados son para 2 libras de tiras de carne magra.

Paso 1. Sazone y refrigere la carne.

1½ cucharada de sal

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de pimienta negra

Combine las especias para envinagrar (vea las cantidades de sal, azúcar, y pimienta negra más arriba). Ponga las tiras de carne magra en una bandeja para hornear limpia. Distribuya uniformemente la mitad de las especias para encurtir sobre la carne y presione las especias en las tiras con un mazo de goma o ablandador de carne. Gire las tiras y repita en el lado opuesto. Cubra y refrigere las tiras por 24 horas.

Paso 2. Sumerja la carne en salmuera hirviendo a fuego lento.

¾ taza de sal

½ taza de azúcar

2 cucharadas de pimienta negra

1 cuarto de agua

Combine la sal, azúcar, la pimienta negra, y el agua (la salmuera) en un hervidor grande. Revuelva para disolver la sal y el azúcar y deje hervir lentamente. Ponga algunas tiras de carne a la vez en una canasta vaporera y bájelas en la salmuera. Cocine a fuego lento durante 1½ a 2 minutos, revolviendo de vez en cuando para asegurarse de que todas las piezas estén sumergidas. Con unas pinzas limpias, saque las tiras de carne e inmediatamente empiece el proceso de secado.

Las Opciones de los Condimentos del Tasajo

Muchas mezclas comerciales de tasajo están disponibles y son aceptables para el uso. También puede utilizar recetas de marinada o condimentos de otras fuentes o crear sus propias. Sin embargo, con cualquiera de estas opciones, debe precocinar la carne o usar un secado posterior al calentamiento para asegurarse de preparar el tasajo seguro.

El Secado

Precalente el deshidratador o el horno de 145°F a 155°F durante 15 a 30 minutos. Utilice un termómetro para controlar la temperatura del aire circulante del deshidratador o del horno.

Con pinzas limpias, arregle las tiras de carne en las bandejas de la secadora, parrillas para hornear o parrillas para horno. Las tiras deben estar muy juntas, pero sin tocarse ni superponerse. Deje suficiente espacio abierto en las rejillas para que el aire circule alrededor de las tiras.

Ponga las bandejas llenas en el horno precalentado o deshidratador. Seque el tasajo durante un mínimo de 4 horas y hasta que las piezas estén adecuadamente secas. Los tiempos de secado variarán. Carne precocida requerirá menos tiempo.

El tasajo bien secado es masticable y correoso. Se doblará como un palito verde y no se partirá como una ramita seca. Además, no debe tener manchas de humedad.

Para comprobar la sequedad, saque una tira de tasajo del horno o deshidratador. Déjelo enfriar un poco, luego dóblelo (Figura 7). Debe agrietarse, pero no hacerse pedazos. Cuando el tasajo esté lo suficiente seco, retire las tiras de las rejillas de secado y colóquelas sobre una



Figura 7. El tasajo debe rajarse, pero no hacerse pedazos cuando se dobla.

superficie limpia. Si utiliza el método de calentamiento posterior al secado para la destrucción de los patógenos, póngalas en el horno. Después de que el tasajo esté listo, quite las gotas de aceite con toallas de papel absorbentes y deje que el tasajo se enfríe antes de empaquetar las tiras.

El Condicionamiento

Algunos pedazos de tasajo estarán más húmedos que otros después del secado, por lo tanto, condicione cada tanda antes de almacenarla a largo plazo. El condicionamiento distribuye la humedad de manera uniforme entre los pedazos del tasajo.

Para condicionar el tasajo, empaque sin apretar las piezas secas y enfriadas en recipientes de plástico o vidrio hasta aproximadamente dos tercios de su capacidad. Cubra los recipientes. Agítelos diariamente durante 2 a 4 días. Los pedazos más secos absorberán el exceso de humedad de algunos pedazos, pero si nota que se forma humedad en la tapa del recipiente, vuelva a poner todo el tasajo en el deshidratador o en el horno.

Antes de envasar el tasajo para su almacenamiento, vuelva a comprobar que esté listo. Si es necesario, séquelo más y repita los pasos de condicionamiento. Una vez que haya determinado que el tasajo está seco, estará listo para empacar.

El Embalaje

Los recipientes. El recipiente ideal para los alimentos secos debe estar

- Limpio e higiénico
- Grado de comida
- Ligero
- Fácilmente desechable o reciclable
- Resistente a la humedad
- Hermético
- Protección contra la luz
- Fácilmente abierto y cerrado
- Impermeable a gases y olores
- Duradero
- Bajo costo

Desafortunadamente, ningún recipiente de comida tiene todas estas características. Haga su elección en función de las condiciones de almacenamiento y el tiempo de almacenamiento previstos. Las bolsas de plástico herméticas para alimentos o los frascos con tapas ajustadas funcionan bien para el almacenamiento a largo plazo.

El tasajo debe empaquetarse con la menor cantidad de aire atrapado posible. Demasiado aire provoca sabores desagradables y la rancidez. El envasado al vacío es una buena opción para el almacenamiento a largo plazo porque reduce la oxidación y elimina la posibilidad del crecimiento de moho.

Etiquetar. Una vez que haya empaquetado el tasajo, etiquete cada recipiente por tipo de carne, los pasos previos al tratamiento y la fecha.



Figura 8. El tasajo deshidratado almacenado en una bolsa de vacío. Cortesía de Amy Robertson.

Pegue la etiqueta en el exterior de un paquete, átela con una cuerda o insértela en un paquete de vidrio o plástico transparente (Figura 8).

Las etiquetas adecuadas le ayudan a evitar abrir varios paquetes para encontrar el tasajo específico.

El Almacenamiento

Un área de almacenamiento ideal es fresco, oscuro y seco. Cuanto más fría sea el área de almacenamiento, mayor será la vida útil del tasajo. El área de almacenamiento no tiene por qué ser elegante: un armario o un cajón oscuro y sin calefacción funcionan bien.

Los recipientes de metal tienen la ventaja de mantener su contenido en la oscuridad. Si usa recipientes de vidrio o plástico, cúbralos con una caja de cartón, un barril o plástico negro para que no entre la luz.

Mucha gente almacena los alimentos secos en el refrigerador o congelador. El tasajo mantiene su mejor calidad durante 1 a 2 meses en un recipiente sellado a temperatura ambiente, 3 a 6 meses en el refrigerador, y hasta un año en el congelador.

De vez en cuando, revise el tasajo que ha almacenado a temperatura ambiente o en el refrigerador para asegurarse de que no se está formando moho. Deséchelo si encuentra moho.



Su Guía para Preparar el Tasajo en Casa

El tasajo es un bocadillo de proteínas nutritivo, no perecedero, y liviano, pero su elaboración requiere mucho cuidado. Este folleto provee todos los conceptos básicos y más. Aprenda las técnicas de preparación necesarias para deshidratar diferentes tipos de proteínas, incluyendo el pescado; el uso adecuado de los hornos o deshidratadores; cómo juzgar con precisión la cocción; y cómo acondicionar, empaquetar, y almacenar sus tandas después de que estén listas.

Las fotografías y recetas útiles le ayudarán a empezar. ¡Disfrutará de forma segura este tratamiento nutritivo en poco tiempo!



www.uidaho.com/extension

PNW 632-S