

PRODUCTOS EMPANIZADOS

Ibarra, M.

En el mundo se hacen cada vez más populares los productos rebozados-empañizados. La aplicación de esta tecnología a los productos del mar, es probablemente anterior en otros alimentos como ser vegetales, carnes rojas y aves. El éxito de éstas radica en su "apariciencia" y "sabor", que gusta al consumidor, además de ser altamente nutritivos.

A su vez los empañizados son usados para proteger al producto de la deshidratación, tanto al cocinarlo como al almacenarlo. En otras palabras, la aplicación de rebozados-empañizados ha servido como método importante para la preservación de los alimentos y para incrementar el valor del producto en sí.

Originalmente el proceso se hacía "a mano", consistiendo en el filete o porción de pescado cubierto por harina, luego un pasaje por huevo batido y posteriormente cubierto por pan rallado.

Actualmente se usan máquinas para cada una de las etapas, aumentando el ritmo de procesado.

Antes de comenzar a relatar el proceso, es conveniente definir ciertos términos como ser:

ENHARINADO PREVIO: es la aplicación de harina y es opcional.

REBOZADO: (batter) es la aplicación de la mezcla líquida compuesta principalmente por harina, huevos y agua.

EMPANIZADO: será definido como una mezcla seca de harina y agua que se cocinan y muelen en diferentes granulaciones, aplicándose a los productos luego de ser sumergidos en el rebozado.

COBERTURA: nos referimos al rebozado y/o empañizado adherido al producto luego de cocinarlo. Cada tipo de rebozado o pan rallado posee su composición típica, pero hay características generales que los hacen común a la mayoría.

Se pensaron primeramente para realzar la apariciencia del producto. Esto incluye la textura, o el mejor color o sabor.

Los ingredientes los podemos agrupar en 5 categorías:

POLISACÁRIDOS: los ingredientes que contienen polisacáridos son las harinas y almidones. La función principal de estos es de interacción con proteínas para dar estabilidad, o con lípidos para dar efectos de viscosidad a la cobertura.

PROTEINAS: principalmente leche y huevos. Estos mejoran la textura, y realzan el color y sabor.

GRASAS: contribuyen principalmente al sabor o palatabilidad del producto.

AGUA: para formar una buena suspensión. La relación agua-sólidos afectan a la viscosidad y adhesión de la cobertura.

CONDIMENTOS: incluyen sal y especias, realzando los sabores y también los colores.

Cuando un producto rebozado-empañizado es consumido su apariencia es de primordial importancia. Para esto es necesario una cobertura correcta dependiendo del tipo de producto. Los ingredientes juegan aquí un rol fundamental para el correcto desarrollo de la apariencia.

El color está estrechamente relacionado con la apariencia y es el resultado de la combinación de ingredientes, del método y medio de acción y del tiempo y temperatura.

Para el proceso en sí se parte de filetes congelados. Los bloques congelados sufren un pasaje por sucesivas sierras y último cortador de porciones, hasta obtener el tamaño y forma deseada (rectangulares, cuadrados, politos, etc.). Luego estas porciones pueden pasar por dos tipos de procesos diferentes:

1)- Es el llamado rebozado-fritado en el que se hace enharinado previo y sumergido en un líquido (batter). De esta aplicación puede ir directamente a un freidor (lo que se llama pre-fritado), con el fin de fijar la cobertura a la porción previo al congelado y su posterior consumo.

2)- Otra variante es luego de la aplicación del batter, un pasaje por la empañizadora que cubre de pan rallado al producto.

Luego se pre-frite con lo que se desarrolle el "color" deseado, dándole además la apariencia típica de los productos empañizados contribuyendo al sabor y a inhibir la deshidratación luego de congelado.

El término pre-frito es usado debido a que el consumidor complete su conocimiento en menor tiempo, ya sea fritando la porción u horneándola.

El paso final de este producto es el congelado individual rápido y su posterior empaque.

Las investigaciones actuales radican principalmente en fabricar rebozados especiales para dar al producto aspecto de "casero".

Otra alternativa del cocinado son las microondas, que llevan al desarrollo de productos especiales para este fin.

Por otro lado, la tendencia en el mundo de reducir las calorías y bajar el contenido de sal, está llevando a eliminar algunos ingredientes, para hacer un producto cada vez más natural.