



we're on the case for collagen

Tripas de Colágeno

Segura, exitosa y efectiva

Índice

Acerca de

Acerca de CCTA	2
Historia	3

Colágeno

Introducción	5
¿Qué es el colágeno?	6
Tripas de colágeno	6
Ventajas de la tripa de colágeno	7
Seguridad del colágeno	8
Literatura	9
Enlaces	9

Salchichas

Introducción	11
Tipos de salchichas	11
Recetas	12
Variedades de salchichas	13

Contáctenos

Detalles de contacto	14
----------------------------	----

Acerca de

Acerca de CCTA

El propósito de la Asociación es promover los intereses comunes de sus socios representando a la industria de manera efectiva en materia legislativa y administrativa. La Asociación ofrece un foro para sus miembros para examinar el desarrollo de la legislación y promover activamente el uso de las tripas de colágeno

Además del comité de dirección, la CCTA tiene dos sub-comités:

- a) **Seguridad alimentaria y reglamentación** - Miembros expertos de las diferentes compañías revisan los cambios legislativos y trabajan con los legisladores de todo el mundo para el beneficio de los usuarios de las tripas de colágeno.
- b) **Management** – Directivos de las diferentes compañías analizan la evolución del mercado, nuevas oportunidades y puesta en común de intereses para el beneficio común de los socios.

Collagen Casings Trade Association

c/o

Beiten Burkhardt

Avenue Louise 489

B-1050 Bruxelles

Belgium

<http://www.bblaw.com>

Chairman

Mr. Greg Neilsen

Secretary

Dr. Rainer M. Bierwagen

Socios

Devro plc

Gartferry Road

Moodiesburn

Chryston, G69 0JE

Scotland

United Kingdom

T: +44 1236 872557

<http://www.devro.com>

Fabios SA

Białka 556 34-220

Maków Podhalański

Poland

T: +48 33 877 13 01

<http://www.fabios.com.pl/>

Fibran

Pol. Ind. "Cal Gat" - Parcela 29
E-17860 Sant Joan de les Abadesses
Girona, Spain
T: +34 972 72 00 25
<http://www.fibran.net/>

Nippi Inc. 1-1 Senjumidoricho

Adachiku Tokyo
120-8601
Japan
T: +81 3 3888 5112
<http://www.nippi-inc.co.jp/tabid/161/Default.aspx>

Nitta Casings Inc.

141 Southside Avenue
Bridgewater, NJ 08807
USA
<http://www.nittacasings.com/>

Viscofan S. A.

Calle Berroa 15-4* planta
Poligono Industrial Berroa,
31192 Tajonar - Navarra
Spain
T: +34 948 198444
<http://www.viscofan.com/>

HISTORIA

El inicio de la producción actual de tripas de colágeno comestible procedente de colágeno bovino, tuvo su origen en dos lugares distintos.

La producción de tripas de colágeno empezó en el año 1930 basado en una investigación de científicos alemanes. Las primeras tripas fueron duras debido a las sustancias químicas utilizadas para conseguir la cohesión de las fibras de colágeno.

En el año 1933 Cutizin empezó a fabricar tripas en Checoslovaquia de diámetros superiores para salamis. Este negocio prosperó y en 1952 ya producía tripas de calibres inferiores.

En 1953, la compañía Fibran se estableció en el Pirineo Catalán, en España, y dos años más tarde lanzaba toda su gama de calibres pequeños y grandes.

Esta tecnología alemana de tripas de colágeno, estaba basada en el principio de la extrusión seca; En 1950, un segundo desarrollo llamado "low solid wet process" fue desarrollado por Johnson & Johnson en USA. La iniciativa de J&J hizo crecer el interés de la compañía en el desarrollo de productos de colágeno para el mundo quirúrgico, y en 1958 se creó Devro Inc. para concentrarse en el negocio de las tripas para salchichas.

A lo largo de la década de los sesenta, Devro expandió su producción en USA y en UK, mientras continuaba mejorando los métodos de producción. Al mismo tiempo, la compañía Naturin, en Alemania,

entró en el mercado de tripas con su nuevo producto basado en las patentes originales de la década de los treinta.

En los siguientes 40 años ha habido una gran cantidad de nuevos desarrollos; en la década de los setenta, Nippi desarrolló en Japón su propio proceso de fabricación para abastecer de tripas su propio mercado; Teepak empezó su actividad en USA. En 1975, el Grupo Viscofan se estableció en España para fabricar productos de tripa artificial para salchichas.

De la misma manera, en la década de los 60/70 la tecnología de colágeno utilizada por Cutisin se extendió a Rusia y Ucrania (Belkozin), Polonia (Fabios) y Serbia (Koteksprodukt), y, posteriormente, a China (Wuzhou).

En los últimos 30 años se ha visto un crecimiento significativo en la industria cárnica, desde los pequeños productores locales y artesanales, hasta las grandes corporaciones regionales o nacionales, con procesos totalmente mecanizados. Así mismo, se produjo una serie de reorganizaciones que afectaron, por un lado a Cutisin y a la fábrica de Teepak EE.UU, ahora parte de la organización independiente Devro, y por otro lado a Naturin y Koteksprodukt, ahora parte de Viscofan; De la misma manera Nitta Gelatin entró en la industria mediante la compra de la fábrica original de Devro en los EE.UU.

Durante este tiempo el desarrollo de las tripas ha continuado ya que los fabricantes se han centrado en la innovación, y sus productos conviven hoy en el mercado. Los fabricantes de embutidos del siglo XXI pueden escoger entre una amplia variedad de proveedores cuando precisan tripas comestibles económicas, uniformes y seguras.

COLAGENO

Introducción

El colágeno es una proteína fibrosa larga muy común con propiedades muy notables; ha sido utilizado durante muchos años como materia prima básica para varias aplicaciones, además de para tripas de salchichas. Se incluyen usos en los campos de la biomedicina y de la cosmética, además de aplicaciones en la industria alimentaria. Es también el material básico para la amplia industria de las gelatinas.

El principal uso del colágeno es para la elaboración de tripas para salchichas y embutidos. En el pasado, las salchichas se hacían embutiendo una mezcla de carne dentro del intestino del cerdo, oveja u otros animales. El objetivo por conseguir una gran velocidad de embutición, sumado a un suministro estable de las tripas, ha significado que muchos fabricantes hayan optado por la utilización del colágeno.

Las tripas de colágeno tienen muchas ventajas. Están hechas de materiales seguros y, los métodos utilizados para la extracción del colágeno hacen que las tripas estén libres de cualquier riesgo sanitario.

La trazabilidad de las fuentes de la materia prima es excelente.

Ventajas para los fabricantes de salchichas

- altos rendimientos
- listo para usar
- diámetro constante
- grandes longitudes
- embutición de alta velocidad
- reducción de mermas
- larga vida útil
- envasado sencillo
- suministro estable
- coste previsible
- amplia gama de aplicaciones

Ventajas para el consumidor

- Materia prima limpia y segura
- Marco regulador definido

- Gran calidad comestible y de mordida
- Fácil de cocinar
- Relación calidad-precio
- Preferido por los consumidores desde hace tiempo
- Buen aspecto

El colágeno ha sido utilizado de forma segura, exitosa y efectiva durante más de 50 años.

¿Qué es el colágeno?

El colágeno es una proteína fibrosa larga muy común con propiedades muy notables; ha sido utilizado durante muchos años como materia prima básica para varias aplicaciones, además de para tripas de salchichas. Se incluyen usos en los campos de la biomedicina y de la cosmética, además de aplicaciones en la industria alimentaria. Es también el material básico para la amplia industria de las gelatinas. En particular, el colágeno es el componente clave en la fabricación de las tripas para salchichas y film alimentario. Cuando es usado para tripas o envolturas para salchichas, éste proviene de terneros o de cerdos.

Como resultado de su propia naturaleza fibrosa, proporciona una alta resistencia mecánica requerida para soportar las fuertes exigencias de las máquinas de alta velocidad en la embutición de salchichas y procesos posteriores. El colágeno es también único por el hecho de contraerse en el proceso de cocción al mismo ritmo que la carne mientras se pierde humedad y la grasa se derrite, provocando una reducción del diámetro de la salchicha. No se ha encontrado ningún otro material comestible que proporcione estas características únicas.

Para más detalles, consultar la sección de [Literatura](#) en la Web.

Tripas de Colágeno

En el pasado, las salchichas se hacían embutiendo una mezcla de carne dentro del intestino del cerdo, oveja u otros animales. El objetivo por conseguir una gran velocidad de embutición, sumado a un suministro estable de las tripas, ha significado que muchos fabricantes hayan optado por la utilización del colágeno. Las tripas son suministradas en cajas de sticks plisados. Cada stick, de una longitud variable, normalmente inferior a medio metro, y puede contener hasta 50 metros de tripa.

Los sticks pueden tener diámetros variados. El rango de calibres de las tripas comestibles va desde los 13 mm hasta los 34 mm. Los calibres más grandes para la elaboración de productos tipo salami pueden llegar hasta los 140 mm de diámetro. Las tripas de colágeno pueden ser producidas en una gran variedad de colores y acabados que satisfacen las necesidades y expectativas de los fabricantes de embutidos.

La industria ha crecido muy rápidamente desde sus orígenes y los miembros de la CCTA proveen anualmente unos 5.000 millones de metros de tripa, suficientes para dar la vuelta al mundo 125 veces. Centenares de tipos de salchichas se hacen hoy utilizando las tripas de colágeno.

Ventajas de las tripas de Colágeno

Trazabilidad/Seguridad

La tripa de colágeno se obtiene mediante un proceso productivo con una trazabilidad avanzada. Este tipo de tripa se fabrica con materiales seguros. Los métodos de extracción utilizados en su producción la liberan de cualquier riesgo sanitario y la hacen totalmente apta para el consumo humano.

Productividad superior

Las tripas de colágeno mejoran notablemente los ratios de producción respecto a otros tipos de tripas. Se trata de tripas listas para embutir, presentadas en tubos corrugados de longitud variable, permitiendo una gran velocidad de embutición.

Los tiempos de producción son los mínimos dadas las medidas exactas de longitud y de diámetro.

Fácil de usar

Las tripas de colágeno comestible están preparadas para su uso directo en la embutidora. Su presentación final (tubos corrugados), permite una colocación rápida y cómoda en el tubo de embutición o en el cargador automático.

Menores costes de producción

Las tripas de colágeno comestible no necesitan almacenarse en un entorno refrigerado. Son tripas limpias y fáciles de utilizar. Se caracterizan por la no existencia de merma de producto antes de la embutición.

El fabricante de embutidos cuenta con unos costes menores de producción, mayor productividad y, sobretodo, una estandarización del proceso de producción.

La utilización de tripas de colágeno permite aumentar el tiempo de vida útil del producto final, siendo ésta una de las ventajas clave de este producto.

Control de la estabilidad del diámetro

La estabilidad del calibre y la longitud constante de la tripa de colágeno permiten un empaquetado más rápido y fácil de las salchichas, sin mermas de producción.

Aceptación general

Desaparece por completo cualquier proceso de preparación de la tripa (remojado o desenredado de madejas).

Los precios se mantienen muy estables y las entregas son mucho más regulares, permitiendo prever los costes y evitando variaciones estacionales.

Las salchichas fabricadas con tripa de colágeno permiten una cocción uniforme, consiguiendo una apariencia final óptima.

(Primera emisión en IFFA, 2007)

Seguridad del Colágeno

Todos los miembros de la CCTA adquieren el colágeno solamente de la piel animal. Principalmente de la piel del bovino, aunque el colágeno proveniente de la piel del porcino también es usado en ciertas ocasiones.

La preocupación por el riesgo de la salud humana provocada por el problema de la BSE en el ganado, hizo proliferar la legislación en todo el mundo. El control establecido del riesgo ha sido extremadamente efectivo reduciendo la incidencia global de la BSE.

Actualmente, todas las empresas productoras de tripas de colágeno tienen sus instalaciones de acuerdo con la legislación Europea vigente. Concretamente las instalaciones y procesos de producción cumplen con las siguientes normativas: Reglamento (CE) N° 852/2004, Reglamento (CE) N° 853/2004 y Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Adicionalmente, investigaciones y análisis científicos independientes realizados en pieles de bovinos han demostrado que están libres de BSE. A continuación podrán encontrar algunos documentos de apoyo:

1. "The Opinion And Report On Safety With Respect To TSE Risks Of Collagen Produced From Ruminant Hides" fue adoptada por la European Commission Scientific Steering Committee en su reunión del 10 de Mayo de 2001. Este informe concluía que "sobre la base del conocimiento actual puede considerarse que las partes utilizadas de la piel del rumiante para la producción de colágeno no representan riesgo alguno en lo que se refiere a la TSE - - - -"
2. La OIE (Office International des Epizooties - World Veterinary Organisation for Animal Health) tiene un capítulo sobre la BSE en su Código Internacional de Salud. Afirma que "cuando se autorice la importación o el tránsito de las siguientes mercancías o cualquier producto hecho con dichas mercancías y que no contenga otros tejidos que no provenga de la piel, la Administración Veterinaria no debería pedir ninguna condición relacionada con la BSE, salvo la situación de riesgo de BSE del país

exportador, zona o región, --- (c) Cueros y pieles - - - (d) colágeno preparado exclusivamente a partir de cueros y pieles”.

3. Un informe de la OMS (Organización Mundial de la Salud) consultando sobre medicamentos y otros productos relacionados con la transmisión de encefalopatías espongiiforme en humanos y animales, encargado de clasificar la posibilidad de infección en los tejidos de la especie bovina, situó al colágeno de la piel bovina en la "Categoría IV", "sin posibilidad de infección detectable". [WHO/EMC/ZOO/97.3]

4. Una opinión de “The Scientific Panel On Biological Hazards Of The European Food Safety Authority (EFSA)” sobre los riesgos de BSE: Cueros y pieles de animales bovinos para fines técnicos, aprobado el 18 de Mayo de 2006, confirmó que “hasta ahora no se ha encontrado riesgo de infección en las pieles del ganado”.

Estos informes determinan que el colágeno de las pieles del bovino utilizados para la producción de tripas de colágeno comestible es intrínsecamente seguro con independencia de la calificación BSE del animal.

Adicionalmente:

- Todos los países en los que los miembros de la CCTA fabrican, tienen las medidas adecuadas para garantizar que el ganado enfermo no entra en la cadena alimentaria.
- El proceso de fabricación de tripas de colágeno incorpora procesos que destruirían cualquier infección de la BSE, incluso si estuviese presente.
- El colágeno proveniente del cerdo no está afectado por la BSE.

Por tanto, se concluye que es seguro la inexistencia de riesgo alimentario en el uso de las tripas de colágeno.

Literatura

¿Qué es el colágeno? – [Download](#)

Ventajas de la tripa de Colágeno– [Download](#)

Seguridad del Colágeno– [Download](#)

Enlaces

Normativa

Legislación EU

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:EN:PDF>

Normativa UK

<http://www.defra.gov.uk/>

Normativa Australiana

<http://www.daff.gov.au/aqis>

Asociaciones

UK Food and Drink Federation

<http://www.fdf.org.uk/home.aspx?notfound=/>

American Association of Meat Processors

<http://www.aamp.com/>

American Meat Institute

<http://www.meatami.com/>

US National Meat Association

<http://nmaonline.org/>

Agencias Gubernamentales

UK Food Standards Agency

<http://www.food.gov.uk/>

US Department of Agriculture

<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>

Salchichas

Introducción

Las salchichas se hacen generalmente con carne, grasa, sal y especias que se mezclan y se embuten en la tripa. En el pasado las tripas provenían de los intestinos de los animales, aunque actualmente son a menudo hechas de colágeno (una proteína natural) o de plástico.

Algunas salchichas sufren un proceso de cocción durante su fabricación. Posteriormente se elimina la tripa antes de su venta al cliente final, obteniendo lo que se conoce como salchicha sin piel. El embutido puede conservarse gracias a procesos de curación, secado con aire frío o ahumado.

Carniceros eficientes han creado las salchichas y embutidos. Los fabricantes de salchichas utilizan carne y partes del animal comestibles y nutritivas, aunque no particularmente atractivas, pudiendo ofrecer un producto barato, al no tener éstas otra aplicación. Las salchichas son, por tanto, unas de las comidas preparadas más antiguas, ya sean cocinadas y comidas de inmediato (embutidos frescos), o secas y ahumadas a diferentes grados.

Recientemente, las salchichas y embutidos se elaboran con cortes de carne de gran calidad, lo que nos da una gama aún más amplia de productos.

Tipos de Salchichas

Los miembros de la CCTA ofrecen tripas para todo tipo de salchichas.

Salchicha fresca - Normalmente salchicha para desayuno o cena

Salchicha ahumada de pequeño diámetro - Wiener, Frankfurter

Bratwurst - Salchicha elaborada para su consumo en verano

Beefstick - Snack o aperitivo, generalmente de pequeño diámetro

Embutido seco - Amplia variedad de producto como el mini-salami, Landjaeger, Chorizo y Lap Cheong

Salchicha ahumada de gran calibre - Amplia variedad de salchichas de carne de cerdo, principalmente

Salchicha cocida – Fleischwurst

Para recetas típicas de diferentes salchichas, visitar la página de [Recetas](#).

Recetas

Hay cientos de recetas de salchichas diferentes en Internet. A continuación mostramos un par de recetas como ejemplo.

Salchicha de ternera BBQ

Ingredientes

75% Ternera troceada
4% Harina de arroz
1.45% Fécula de patata
1.8% Sal
0.25% Tripolifosfato de sodio
0.1% Pimienta blanca y pimento a partes iguales
0.05% Nuez moscada
17.25% Agua

Preparación

1. Triture la carne a través de una picadora de 13mm
2. Mezcle todos los ingredientes
3. Triture la mezcla a través de una picadora de 5mm
4. Embuta utilizando tripa de colágeno.

Salchicha de ternera BBQ con hierbas

Ingredientes

75% Ternera troceada
4% Harina de arroz
1.45% Fécula de patata
1.8% Sal

0,25% Tripolifosfato de Sodio

0.2% Pimienta blanca, tomillo y nuez moscada a partes iguales

0.1% Salvia

16.8% Agua

Preparación

1. Triture la carne a través de una picadora de 13mm
2. Mezcle todos los ingredientes
3. Triture la mezcla a través de una picadora de 5mm
4. Embuta utilizando tripa de colágeno

Variedades de Salchichas

La salchicha es un alimento básico en casi todos los países del mundo, pero varía enormemente en el formato, el tipo y la aplicación. Puede ser una “delicatessen”, o una comida barata pero nutritiva, un desayuno, almuerzo o cena o un aperitivo, se puede comer caliente o fría, cortada o entera, frita, asada, al horno, hervido o al vapor. La variedad es prácticamente interminable.

La tripa es una parte integral de la salchicha y contribuye enormemente a la apariencia general de la misma. Las tripas de colágeno han supuesto en sus más de 50 años de existencia, la cubierta ideal para embutidos, con la combinación ideal de rentabilidad y atractivo para el consumidor.

Hay cuatro tipos principales de salchichas en las cuales la tripa se come junto con ella:

Salchicha fresca - como el Boerewors de Sudáfrica, la salchicha de desayuno americana o el Banger británico. Una mezcla de carne, especias y una carga de cereales ayuda a la salchicha a mantener su aspecto y a conseguir un precio más reducido.

Salchicha cocida - cuya cocción se realiza en la propia fábrica, la cual puede ser comida fría o caliente.

Salchicha ahumada - donde el método tradicional de ahumado ha añadido sabor y color al producto. Wieners, Bockwurst y Frankfurters son conocidos por todo el mundo de una forma u otra.

Embutido seco - donde la carne ha sido curada, fermentada y secada, como por ejemplo el Lap Cheong chino, los sticks de carne americanos o el característico Landjaeger rectangular.

Hay miles de salchichas diferentes para probar, vendidas a granel, atadas en manojos, en frascos, latas, frescas o congeladas. Dondequiera que vaya en el mundo hay una salchicha diferente y sabrosa para probar.

Contáctenos

Detalles de contacto

Para obtener más información y consultas generales, por favor envíenos un [e-mail](#) o contacte con uno de nuestros socios a través de sus páginas Web.

Páginas Web de los miembros de la CCTA

Devro

<http://www.devro.com>

Fabios

<http://www.fabios.com.pl/>

Fibran

<http://www.fibran.net>

Nippi, Inc.

<http://www.nippi-inc.co.jp/tabid/161/Default.aspx>

Nitta Casing

<http://www.nittacasings.com/>

Viscofan

<http://www.viscofan.com>