

Proyecto: FRIGORIFICO BUCARO. EXTRACTO DE CARNE.

Autores: Buffa, Daniel Martín – Casse, María Celeste.

Clasificación: Diferentes tipos de preparados elaborados con carne.

Resumen

El Frigorífico F.R.I.A.R. procesa 80 ton/día de Carne Cruda para obtener, aproximadamente, 48 ton/día de Carne Bovina Cocida y Congelada. O sea que tiene disponible 32 ton/día de Caldo de Carne a temperatura óptima para comenzar a procesarlo y obtener así Extracto de Carne.

Esta firma, asentada en la zona Sur de Santa Fé, en su creación en el año 1960, había incluido dentro de sus objetivos fundamentales “la utilización integral de las materias primas, con la consiguiente elaboración de varios subproductos que son requeridos en el mercado nacional y en el mercado internacional”.

En consecuencia, este proyecto de instalar una Planta de Extracto de Carne en este frigorífico, responde fundamentalmente a exigencias de tipo económico enmarcado en sus objetivos de creación.

Como factor importante, es la contribución realizada por este tipo de industrias al desarrollo tecnológico de nuestro país, como forma de que lo mismo adquiera mayor soberanía económica y de mayor transformación del perfil agro-exportador que posee.

Los cálculos que figuran en nuestro proyecto fueron realizados para procesar 55.000 lt/día de Caldo. En función de esto, el ritmo de trabajo de la planta de Extracto de Carne puede incrementarse en un 30%.

En consecuencia, se desprende la conveniencia de la instalación de la Planta Elaboradora de Extractos de Carne para esta firma y bajo las condiciones actuales.

Palabras claves: frigorífico FRIAR, extracto de carne, desarrollo tecnológico, Santa Fé.

Diagrama de flujo del proceso

Extracto de Carne

