



FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

MANUAL DE CANSALADERIA I XARCUTERIA

— JOSEP DOLCET LLAVERIA —

Manual de cansaladeria i xarcuteria és un llibre amb vocació divulgativa i orientat cap a una visió pràctica amb un objectiu principal: facilitar de forma clara i senzilla als cansaladers i xarcuters catalans, els coneixements bàsics sobre les propietats de la carn, sobre la seva aptitud tecnològica i sobre els seus processos de transformació per a l'elaboració de derivats carnis, sense oblidar-nos d'una revisió de la tecnologia i els equipaments més indicats per a petits establiments.

La primera part del llibre se centra en els aspectes tècnics de la carn, incloent la seva bioquímica, la tecnologia i higiene necessàries per a la seva manipulació i conservació, així com les diferents matèries primeres i els establiments on es processa. Es detalla també l'ús i regulació dels ingredients i additius en la carn, proporcionant una base sòlida per a l'elaboració de productes segons estàndards de qualitat i seguretat.

La segona part se centra en els productes i els seus processos d'elaboració específics. Aquesta secció del llibre descriu detalladament com preparar diferents tipus d'embotits, tant frescos com curats, així com diferents mètodes de conservació com la refrigeració i congelació, i tractaments com la pasteurització o la salaó o el curat. A més, es tracta l'elaboració de plats preparats i els criteris microbiològics a considerar.

El llibre també fa referència a les tècniques més actualitzades en l'elaboració de productes càrnics i l'aplicació de noves tecnologies d'envasament, la importància de la traçabilitat dels productes i el seu etiquetatge.

El llibre de 415 pàgines, i que s'ha realitzat a partir dels materials i continguts que s'han anat facilitant als alumnes dels cursos de l'Escola de la Carn, vol ser una eina imprescindible de consulta per resoldre els dubtes que ens comporta l'exercici de la professió.

Autor:

Josep Dolcet Llavaria,
veterinari especialista en
higiene i tecnologia dels
aliments. Director de l'Escola
de la Carn (1986-2023).

Edita:

Fundació Oficis de la Carn
C. Consell de Cent, 80
08015 Barcelona
oficisdelaCarn.cat

Preu: 110 €

Número de pàgines: 415

Idioma: Català

Diposit legal: B-6496-2024

Primera edició: Març de 2024