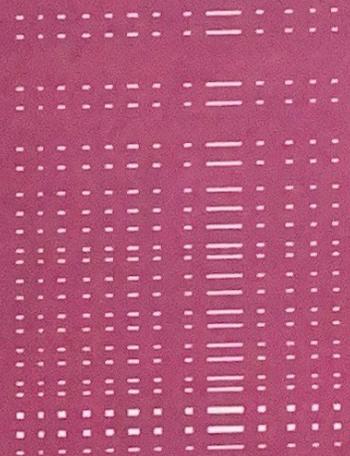


IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

“La Seguridad y Calidad de los Alimentos”



Resumen

Tenerife
del 13 al 15 de junio de 2007

Declarado de interés sanitario
por la Consejería de Sanidad
del Gobierno de Canarias

Organiza:

*Facultad de Farmacia
Universidad de La Laguna*

Convoca:

*Conferencia de Decanos y Directores
de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*

ULL | Universidad
de La Laguna

 Facultad de Farmacia
UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA

Libre


Argüello. 2003. Effects of live weight at slaughter (6, 10 and 14 kg) on carcass characteristics of rabbits. *Meat Sci.* 83:247-256.

Efecto de almacenamiento (días)			
5	7	9	e.e.m.
5.67	5.68	5.78	0.01
5.72	5.71	5.78	0.01
5.66	5.78	5.77	0.01
17.00 ^{ab}	15.67 ^{b,x}	10.33 ^{c,x}	0.76
14.67 ^{ab}	16.00 ^{b,x}	13.67 ^{c,y}	0.90
10.67 ^{ab}	10.67 ^{ab,y}	9.67 ^{c,x}	1.01
0.95 ^{bc,x}	1.22 ^{bc,x}	2.73 ^c	0.28
2.19 ^{bc,y}	2.40 ^{bc,y}	2.67 ^{bc}	0.24
2.14 ^{b,y}	2.12 ^{b,xy}	1.86 ^b	0.01

Medidas de peso de la carne de cabrito

c) son significativamente diferentes ($p < 0.05$); Valores en la misma fila son significativamente diferentes ($p < 0.05$).

Efecto de la conservación en atmósfera modificada sobre la calidad de carne de cabrito, y olor y color sensorial.

Morales A.¹, Falcón A.², Castro N.¹, Hernández L.¹, Capote J.³, Argüello A.¹

¹ Unidad de Producción Animal, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

² Jucame, S.A. Las Palmas de Gran Canaria.

³ Instituto Canario de Investigación Agraria, La Laguna, Tenerife.

Introducción

En las últimas décadas el empaquetado bajo condiciones de atmósferas modificadas se ha venido empleando de manera habitual y exitosa en carnes de pollo, cerdo, vacuno e incluso pescados, siendo los gases más empleados, oxígeno, nitrógeno y dióxido de carbono, no existiendo referencias sobre el uso de las mencionadas atmósferas modificadas en carne de cabrito.

Objetivos

El objetivo del presente trabajo fue estudiar el efecto de tres diferentes atmósferas (vacío, 30:30:40 N₂:O₂:CO₂, aire) sobre el olor y color sensorial de la carne de cabrito.

Métodos

40 cabritos de raza Majorera fueron sacrificados con 10 kg de peso vivo y sus costillares derechos fueron obtenidos tras un periodo de oreo de 24 horas a 4°C. Cada costillar fue separado en 13 porciones siguiendo la dirección vertebro-esternal. 4 porciones fueron asignadas a los tres tratamientos, envasado al vacío, envasado en atmósfera modificada (30:30:40 N₂:O₂:CO₂)-MAP, o bien envasado en aire. Una muestra se utilizó para la determinación de las variables el día del empaquetado. Una muestra de cada tratamiento fue abierta los días 3, 5, 7 y 9 días de conservación a 4°C. Los siguientes parámetros fueron medidos sobre las 13 muestras de cada costillar, olor sensorial (1.- no aceptable, 2.- aceptable, 3.- muy aceptable) y color sensorial (1.- color no admisible, 2.- color pobre pero el consumidor lo compraría si fuese barato, 3.- buen color, 4.- muy buen color, 5.- color excelente) según Vergara y Gallego (2001). Un análisis GLM con medidas repetidas fue realizado con ayuda del paquete estadístico SPSS (v. 13.0).

Resultados

La aceptabilidad en referencia al olor de las muestras disminuye con el paso del tiempo de almacenamiento, pero se mantiene estadísticamente más alta en las muestras envasadas en MAP.

En referencia al color sensorial los tres métodos de envasado se comportan de manera similar durante los 5 primeros días de almacenamiento, pero a los 9 días la carne envasada con MAP es estadísticamente más aceptable que los otros dos métodos y estadísticamente similar a la aceptabilidad de partida.

Conclusiones

Las carnes de cabrito envasadas en MAP presentaron las mayores aceptabilidades durante todo el periodo experimental demostrando la viabilidad de esta tecnología para la comercialización de la carne de cabrito.