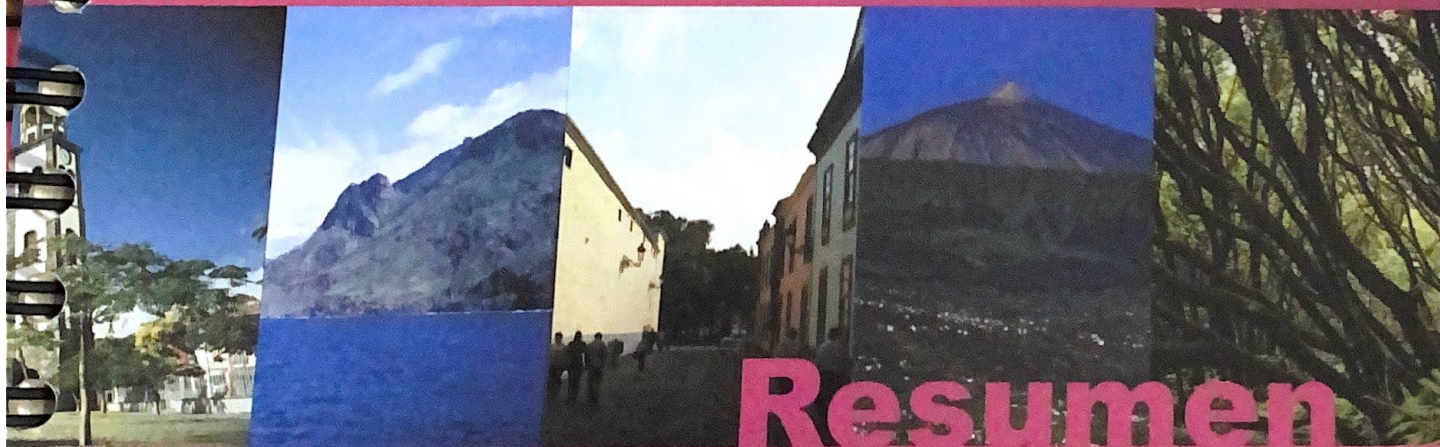
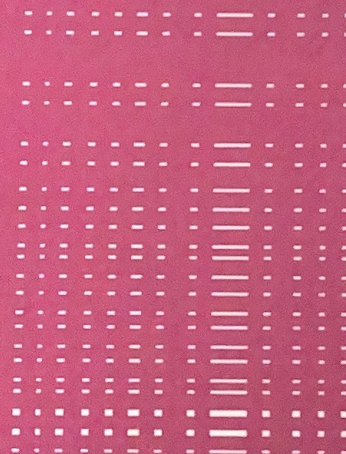
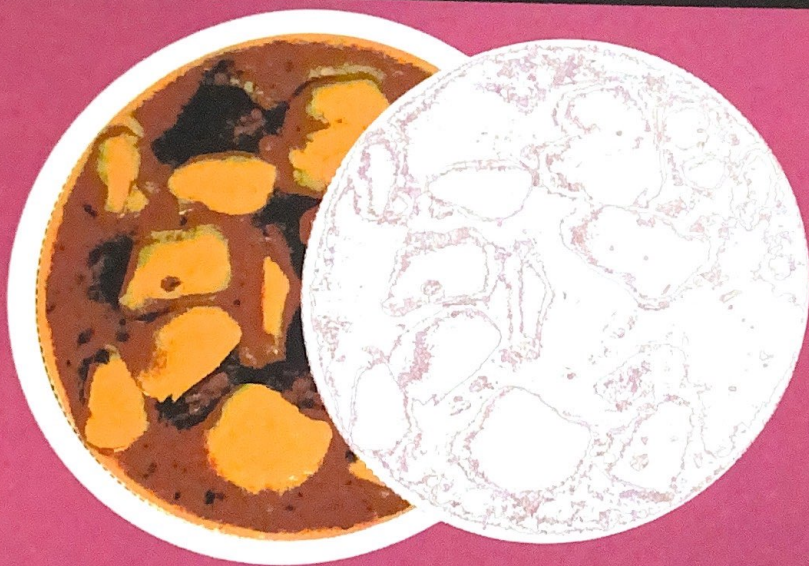


IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

“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**



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

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 Jucarne, 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 color instrumental 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, Color L (luminosidad), a* índice de rojo, b* índice de amarillo. Un análisis GLM con medidas repetidas fue realizado con ayuda del paquete estadístico SPSS (v. 13.0).

Resultados

Los valores obtenidos un día post sacrificio para las coordenadas L, a* y b* son similares a los observados por Argüello et al. (2005) para la misma raza y peso al sacrificio. La luminosidad de la carne incrementa con el tiempo de almacenaje en las carnes envasadas en aire y MAP (en mayor medida en esta última), mientras que las envasadas al vacío incrementan su luminosidad hasta el día 5 para posteriormente reducir su valor. Una mayor presión de oxígeno en MAP puede explicar este comportamiento (Feldhusen et al., 1995). No existió efecto del tiempo de conservación ni del tipo de empaquetado sobre la coordenada a*, lo que denota una cierta resistencia a la decoloración en las carnes de cabritos. La coordenada b* muestra un comportamiento diferente en los tres tipos de empaquetado, permaneciendo inalterable en las muestras envasadas al vacío, incrementando su valor drásticamente en MAP y haciéndolo ligeramente en las muestras envasadas en aire.

Conclusiones

Durante los 9 días de almacenaje se aprecian cambios en el color físico, tendiendo la carne a aclarar y amarillear, no pudiéndose considerar éstos como efectos negativos.

Referen

Argüello,

Feldhuse
of beef

L*
Aire
Vacío
MAP
a*
Aire
Vacío
MAP
b*
Aire
Vacío
MAP

Tabla

Valore
mism