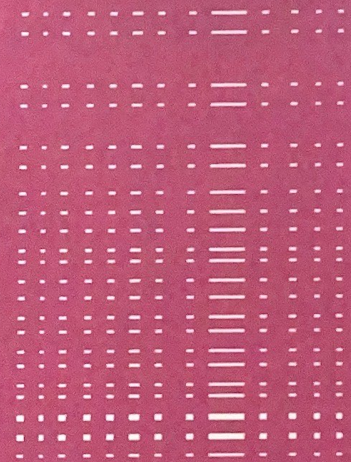


# IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

*“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

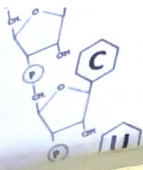
Universidad  
de La Laguna



Facultad de Farmacia  
UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA



...s cambian...  
 de 2021. (Fuente: El Mundo 2021)  
 ...res funciones del agua...  
 ...una solución tampón o amortiguadora...  
 ...nifica que una molécula es anfipática...  
 ...o grasas deben estar presentes en la dieta diaria en una Ca...  
 ...dos diferencias entre los lípidos saponificables e insaponificables...  
 ...os ejemplos de cada uno de ellos...  
 ...os ejemplos de lípidos con función estructural...  
 ...na hormona de naturaleza lipídica.



## Efecto de la conservación en atmósfera modificada sobre la calidad de carne de cabrito, y pH, capacidad de retención de agua y pérdidas de peso.

Morales A.<sup>1</sup>, Falcón A.<sup>2</sup>, Castro N.<sup>1</sup>, Hernández L.<sup>1</sup>, Capote J.<sup>3</sup>, Argüello A.<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> Unidad de Producción Animal, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.  
<sup>2</sup> Jucame, S.A. Las Palmas de Gran Canaria.  
<sup>3</sup> 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 atmósferas diferentes (vacío, 30:30:40 N<sub>2</sub>:O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub>, aire) sobre el pH, capacidad de retención de agua (CRA) y pérdidas de peso durante el envasado 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 N<sub>2</sub>:O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub>)-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, pH, Capacidad de retención de agua, y pérdida de peso durante el tiempo de conservación. Un análisis GLM con medidas repetidas fue realizado con ayuda del paquete estadístico SPSS (v. 13.0).

### Resultados

El pH de las muestras no se vio afectado ni por el tiempo de almacenaje ni por el tipo de empaquetado siendo similar al observado por Marichal *et al.* (2003) para la misma raza y peso sacrificio. La CRA se reduce en las muestras envasadas en aire y MAP conforme avanza el tiempo de almacenamiento y concomitantemente las pérdidas de peso de las muestras incrementan, aunque las muestras envasadas en MAP presentan las pérdidas de peso más bajas a los 9 días de almacenamiento.

### Conclusiones

Durante los 9 días de almacenamiento las muestras embaladas en MAP ofrecieron las mejores condiciones con carnes que retienen más el agua interior y menores pérdidas de líquidos en el envase, en ningún momento presentaron características que mermen la calidad del producto.

...pigmentos insolubles...  
 ...activos en el rango de...  
 ...cético la inhibición se...  
 ...los tratamientos con...  
 ...sido de 5,85 y 6,36

Enjenera	Efectividad
1	Total
2	
	NO
	NO
	NO
	NO
	SI
	NO
	NO
	NO
	SI
	NO
	NO
	NO
	NO
	SI
	NO
	NO
	NO
	SI
	NO
	SI

...ito, 4-HR=4-Hexylresorcinol...  
 ...erentes (p<0.05)