



**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
XXXVIII
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2017**

COMISIÓN DE LA XXXVIII SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
2017

Presidente:

Dra. María Antonia Susana REVIDATTI

Secretaria:

Dra. Gladys Pamela TEIBLER

Vocales:

MV MSc Sara Noemi ULÓN
MV MSc Pablo MALDONADO VARGAS
Dr. José Luis KONRAD

Miembros del Comité de Admisión:

Dra. Adriana CAPELLARI
Dr. Hugo Alberto DOMITROVIC
Dra. Gladis Isabel REBAK
Dr. Fernando Augusto REVIDATTI
Dra. Silvia Irene BOEHRINGER
Dra. Lilian Cristina JORGE
Dra. Luciana CHOLICH

Composición proximal de hamburguesas de carne bubalina

Obregón G. *, Navarro-Krilich L., Obregón J., Vázquez L., Pino M., Gómez D., Rébak, G.

Cátedra de Tecnología de los Alimentos – Facultad de Ciencias Veterinarias. UNNE.
Sargento Cabral 2139. Corrientes. *obregongladys@hotmail.com

Resumen

En la actualidad la carne bubalina es de poco consumo a pesar de su alto nivel nutritivo debido a que posee mayor cantidad de proteína en comparación con la bovina y bajo nivel de grasa, convirtiéndose así en una carne con alto potencial de ser explotada como alimento o materia prima para transformación industrial como lo es la elaboración de hamburguesas (chacinado no embutido fresco), dando un mayor valor agregado. El objetivo del presente trabajo fue conocer el valor nutritivo y disponibilidad de los mismos en seis recetas de hamburguesas. Las mismas se elaboraron con diferentes tamaño de grano de carne con 1, 3 y 5 picados (disco utilizado 0,7 mm) y concentraciones de sal al 1% (a) y al 2% (b). Cabe destacar que la elaboración de estas hamburguesas se hizo exclusivamente con carne de búfalo y como aditivo se utilizó la sal común (cloruro de sodio). Para la elaboración se respetaron las buenas prácticas de manufactura (BPMs) en: requisitos de la sala de elaboración (Laboratorio de Tecnología de los Alimentos-FCV), utensilios, flujograma de elaboración, materia prima y aditivos. En el procedimiento de elaboración se realizó el despostado, charqueado, picado y amasado de la carne. Se procedió a evaluar las hamburguesa con n= 2 de cada receta haciendo un total de 12 muestras, se hizo el análisis proximal según AOAC determinando: porcentaje de Materia Seca (%MS) por el método de las pesadas constantes, Proteína Bruta (%PB) por el método de Kjeldahl, Extracto Etéreo (%EE) por el método de Soxhlet y Cenizas (%Cen) por mufla. Los resultados obtenidos fueron analizados por Infostat® versión libre con un nivel de significancia del 5% en donde los valores de %MS, %PB y %Cen fueron más elevados $30,19\% \pm 0,13$; $20,72\% \pm 0,05$ y $2,85\% \pm 0,04$ respectivamente en la hamburguesa 5b (5 picados y con 2% de sal) y más bajos $25,97\% \pm 0,09$ $18,74\% \pm 0,08$ y $1,54\% \pm 0,08$ en la hamburguesa 1a (1 picado y 1% de sal), en cuanto a %EE fue más elevado $3,54\% \pm 0,08$ en la 1a (1 picada y 1%sal) y más bajo $1,05\% \pm 0,04$ en 5b (5 picados y 2% sal). Si bien estos resultados son preliminares debido a que aún no hay una estandarización del producto, se puede concluir que las hamburguesas que tienen 5 picados tienen mayor disponibilidad de nutrientes a diferencia de las que tienen 1 y 3 picados respectivamente y que la elaboración de hamburguesas bubalinas permite obtener una nueva base de alimentación a través de productos comercialmente conocidos en el mercado brindando una nueva forma de introducción de la carne de la especie al consumo cotidiano, dando una alternativa de venta a los productores e industriales.

Palabras clave: elaboración, búfalo, calidad