



**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
XXXVII
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2016**



Efectos del tiempo de maduración sobre el color y la fuerza de corte de la carne bovina del nordeste argentino

Rebak G.I.^{1*}, Capellari A.², Navarro-Krilich L.M.¹, Verdoljak J. J.³

¹Cátedra de Tecnología de los Alimentos. ²Cátedra de Producción Bovina. Facultad de Ciencias Veterinarias. Sargento Cabral 2139. ³EEA INTA Corrientes. Ruta Nacional 12. Km 1030. Corrientes. * girebak@gmail.com

Resumen

Algunos atributos de calidad de carne se ven afectados por la maduración de la misma, como ser la terneza y el color. El objetivo de este trabajo fue evaluar los efectos del tiempo de maduración mediante el envasado al vacío, sobre el color y la fuerza de corte (terneza) de la carne bovina del nordeste argentino. Se estudiaron 60 vaquillonas y novillos, de biotipos Brangus, Braford y Brahman, dientes de leche, alimentados a corral 103 días en la EEA INTA Corrientes. Finalizado el engorde los mismos fueron sacrificados; las carcasas permanecieron en cámara frigorífica por 24 horas para su maduración. Luego se procedió a extraer de la media res izquierda muestras del músculo *Longissimus dorsi* entre la 11^a y 13^a costilla, las que fueron transportadas refrigeradas hasta el laboratorio de Tecnología de los Alimentos FCV-UNNE, las muestras se separaron en cuatro bifés de 2,5 cm de espesor, para ser madurados durante 0, 7, 14 y 21 días envasados al vacío y conservados en refrigeración (4°C) hasta su procesamiento, realizando los análisis después de cada período de maduración. El color se evaluó utilizando el sistema calorimétrico CIE Lab L* (Luminosidad), a*(rojo-verde) y b*(amarillo-azul) con colorímetro marca Minolta CR 400, siendo las muestras previamente oxigenadas durante 30 minutos. La resistencia al corte se midió mediante la cizalla de Warner Bratzler, los bifés fueron cocinados en plancha térmica de doble contacto precalentada a 165±0,5°C hasta alcanzar una temperatura en la parte central del bife de 71±0,5°C (medido con termocupla), y luego enfriadas a temperatura ambiente durante 30 minutos. Para el análisis estadístico de los datos se utilizó ANOVA para las variables dependientes según tiempo de maduración, comparando las medias de mínimos cuadrados con el test de Duncan (p<0,05). Los valores del índice L* se incrementaron con la maduración (p-valor 0,0002), siendo 40,85±063, 41,84±063, 42,79±063 y 45,09±063 para los días 0, 7, 14 y 21 respectivamente. Los índices a* y b* no se vieron afectados por la maduración. La fuerza de corte disminuyó 0,4 kg durante la primera semana, pasando de 3,09±0,15 en el día 0 hasta 2,72±0,10 el día 7 y luego se mantuvo estable. Se concluye que la maduración de la carne bovina utilizando tecnología de empaque (envasado al vacío) reduce la resistencia al corte (aumenta la terneza) a los 7 días, sin modificar el color de la misma.

Palabras clave: vacío, terneza, calidad.