



**XVII SESIONES  
DE COMUNICACIONES**

---

**TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES  
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**

---

**2018**

## ANÁLISIS FÍSICO DE MUESTRAS DE CARNE AVIAR EN EL LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – BECA PRESTACIÓN EFECTIVA DE SERVICIOS

Zimmerman Cravzov Noelia<sup>1</sup>; Canteros Ramona<sup>1</sup>; Obregón Gladys<sup>1</sup>; Rébak Gladis<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Cátedra de Tecnología de los Alimentos – Laboratorio de Tecnología de los Alimentos. FCV-  
UNNE CP: 3400 e-mail: noelitazimer17@gmail.com

Área: Salud Pública y Tecnología de los Alimentos

La carne aviar es parte de la dieta habitual de las personas por ser rica en nutrientes importantes como ser las proteínas, por lo cual es importante asegurarnos la sanidad, inocuidad y homogeneidad de los productos. A través de un programa de calidad se evalúan las materias primas, procesos y el producto final, éste nos proporciona una estimación exacta de la variabilidad de los atributos mencionados con el objeto de prevenir fallas, permitiendo triunfo en el mercado y aceptabilidad por parte del público consumidor. El objetivo del presente trabajo fue evaluar los parámetros físicos de calidad de carnes aviar realizados en cortes comerciales como ser pechuga, proveniente de INTA Reconquista. Esta es una de las carnes de mayor consumo debido a su bajo costo, mayor rendimiento y aceptación por parte de la población. Las muestras analizadas fueron un total de 120: 60 recibieron el protocolo N°7/18 y otras 60 el protocolo N°9/18 en el libro de entradas al laboratorio. Los análisis realizados fueron: Capacidad de retención de agua (CRA) y Pérdidas por cocción (PPC). La primera evalúa la capacidad de la carne para mantener su contenido acuoso durante la aplicación de fuerza externa (compresión, impacto, cizalla) y la segunda lo hace a lo largo de un determinado proceso (maduración, cocinado, congelación). Para CRA se usó el Método de compresión: en el cual se pesaron muestras de aproximadamente 0,3 g de carne, se depositaron sobre un papel de filtro, se comprimió entre dos placas de vidrio a través de tornillos tipo mariposa, ejerciendo una presión durante 5 minutos aproximadamente. Por efecto de la misma, la carne liberó cierta cantidad de líquido que impregnó el papel formándose un círculo mojado entorno a la película de carne. El agua liberada es proporcional a la diferencia del área del círculo empapado y de la película de carne, las cuales fueron determinadas mediante un planímetro. Para PPC húmedo: se sometieron las muestras correspondientes a baño María a  $70 \pm 0,5$  ° C (medido con termómetro) durante una hora, previa aislación en bolsitas de plástico individuales. Pasado el lapso de tiempo se enfriaron en agua corriente y a temperatura ambiente durante 30` y se mantuvieron a  $4 \pm 0,5$  hasta el momento de su evaluación. Luego se determinó la resistencia al corte (terneza): con las muestras ya cocidas, se cortaron 8 (ocho) cilindros de 1 cm<sup>2</sup> de área teniendo en cuenta que el corte se realiza en forma perpendicular a la dirección de las fibras. Por medio de acción de la cizalla de Warner Bratzler, instrumento que mide la resistencia de la carne a ser cortada (a mayor valor de fuerza de corte, menor terneza), se determinó terneza. Los resultados obtenidos mediante dichos análisis son válidos, y permiten orientar a distintos productores, establecimientos e industrias, obtener productos de mayor calidad, aceptabilidad y palatabilidad, asegurando cumplir con las exigencias que demanda el mercado y ajustar el precio acorde con la misma y obtener el máximo beneficio económico.

Presentación Oral