

⁽¹⁾ INTA, Ruta 39 km 143.5, Concepción del Uruguay, Entre Ríos, Argentina.

⁽²⁾ ITA-INTA, Nicolas Repetto y de los Reseros s/n, Hurlingham, Buenos Aires. Argentina

⁽³⁾ UNER, Monseñor Tavella 1424, Concordia, Entre Ríos, Argentina

araujo.santiago@inta.gob.ar

INTRODUCCIÓN

La carne de pollo es una de las más consumidas en la actualidad en nuestro país. La pechuga de pollo, corte de mayor importancia de la industria, presenta gran interés de los consumidores en la elección de alimentos saludables. Desde hace muchos años una de las técnicas utilizadas para aumentar su sabor, terneza y jugosidad es el marinado de la carne por inyección. En Argentina, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) incorporó la Resolución 920/2019 la cual da la denominación de "Carne Aditivada". El presente trabajo de investigación busca hacer uso de esta tecnología para estudiar los efectos en la cocción y terneza entre diferentes tratamientos.

OBJETIVO

El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto del aditivado con ácido docosahexaenóico (DHA) y fibra cítrica, mediante el inyectado y la conservación en refrigeración sobre la fuerza de corte de pechugas de pollo.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se utilizaron 180 filets de pechuga correspondientes a los diferentes tratamientos y días de conservación a 4 °C simulando una heladera convencional. Se evaluaron 3 tratamientos (T1: Control sin inyectar; T2: 2% cloruro de sodio + 1,5% tripolifosfato + 0,5% carragenina; T3: 2% aceite de alga + 1% fibra cítrica) a 3 días de conservación a 4 °C (0, 3 y 6 días). Antes y después de la cocción se realizó el pesado de los filetes individuales para calcular las mermas por cocción. Luego, cada filet fue llevado 24 horas a refrigeración (4°C), para la determinación de fuerza de corte mediante texturómetro con cuchilla de Warner Bratzler.



RESULTADOS Y DISCUSION

Se observaron diferencias significativas entre los tres tratamientos en mermas durante la cocción: T1 (20,48%), T2 (17,62%) y el T3 (25,71%). El T2 tuvo las menores mermas por cocción, corroborando como las mezclas de sales retienen mayor cantidad de agua. En cuanto a la fuerza de corte también existieron diferencias significativas en los tres tratamientos, siendo nuevamente el T2 (1,30 Kgf) el que menor fuerza necesita para ser cortado, seguido de T3 (1,73 Kgf) y por último el T1 (2,03 Kgf) con una fuerza mayor que los anteriores.



Tratamiento	% Mermas por cocción	Fuerza de Corte (Kgf)
1	20,5 ± 3,88a	2,0 ± 0,40a
2	17,6 ± 2,48b	1,3 ± 0,22b
3	25,7 ± 3,85c	1,7 ± 0,57c

Días (4 °C)	Fuerza de corte (Kgf)		
	T1	T2	T3
0	1,9 ± 0,29a	1,3 ± 0,18a	1,7 ± 0,49a
3	1,9 ± 0,39a	1,3 ± 0,24a	1,8 ± 0,82a
6	2,1 ± 0,49a	1,3 ± 0,22a	1,7 ± 0,28a

Método: 95,0 porcentaje LSD

CONCLUSIONES

Se pudo establecer que no existieron diferencias estadísticamente significativas en la fuerza de corte en cada uno de los tratamientos a diferentes días de conservación en refrigeración (0, 3 y 6 a 4°C). Por otro lado, si se encontraron diferencias significativas entre tratamientos (T1, T2 y T3), evidenciándose que, si bien el T2 (sales) posee la menor fuerza de corte, el T3 (DHA + Fibra) fue menor que el T1 (control), a pesar de las mermas producidas en la cocción.