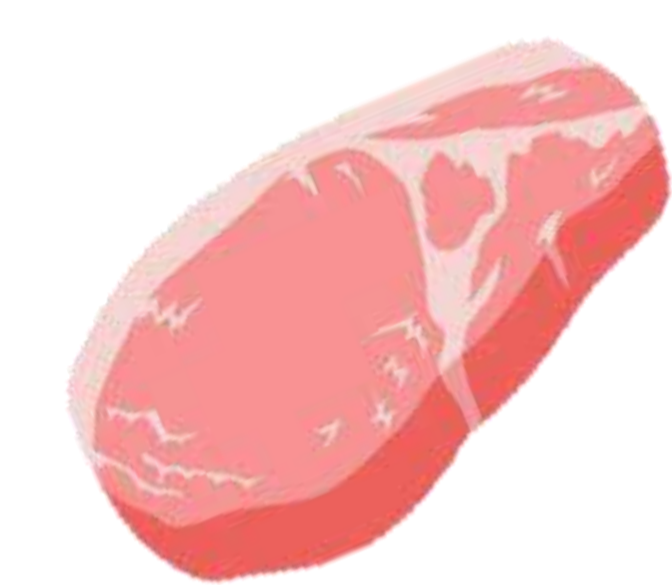


## INTRODUCCIÓN

La carne porcina se esta posicionando como carne sustituta, la demanda de los consumidores esta aumentando con el tiempo, asimismo esta surgiendo la necesidad de profundizar el conocimiento de la composición nutritiva de la misma. En el presente trabajo se desarrolló un nuevo procedimiento de digestión asistida por infrarrojo (IRAD) de carnes de cerdo empleando HNO<sub>3</sub> y H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> para la determinación multielemental por MIP OES.

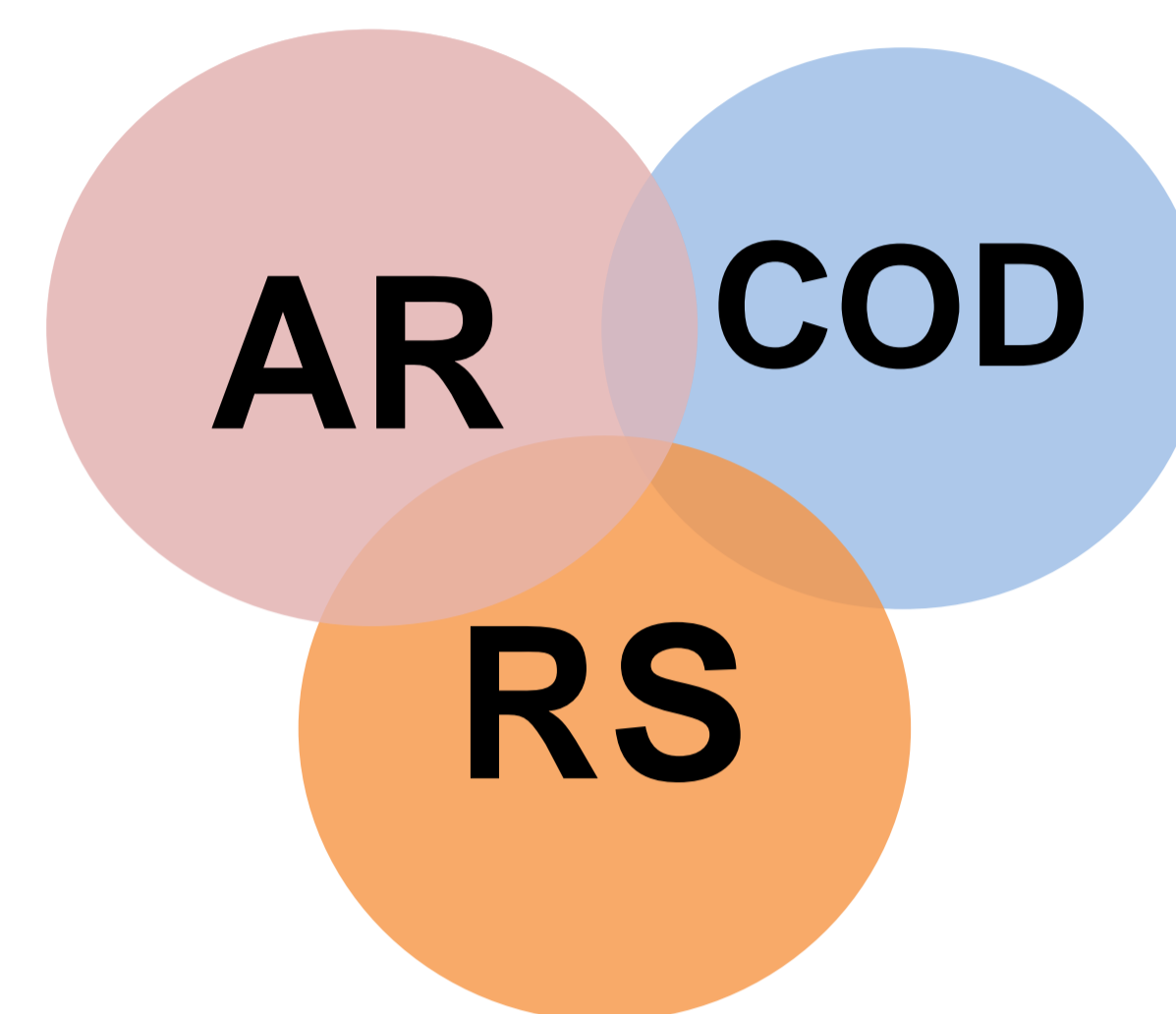
## EXPERIMENTAL



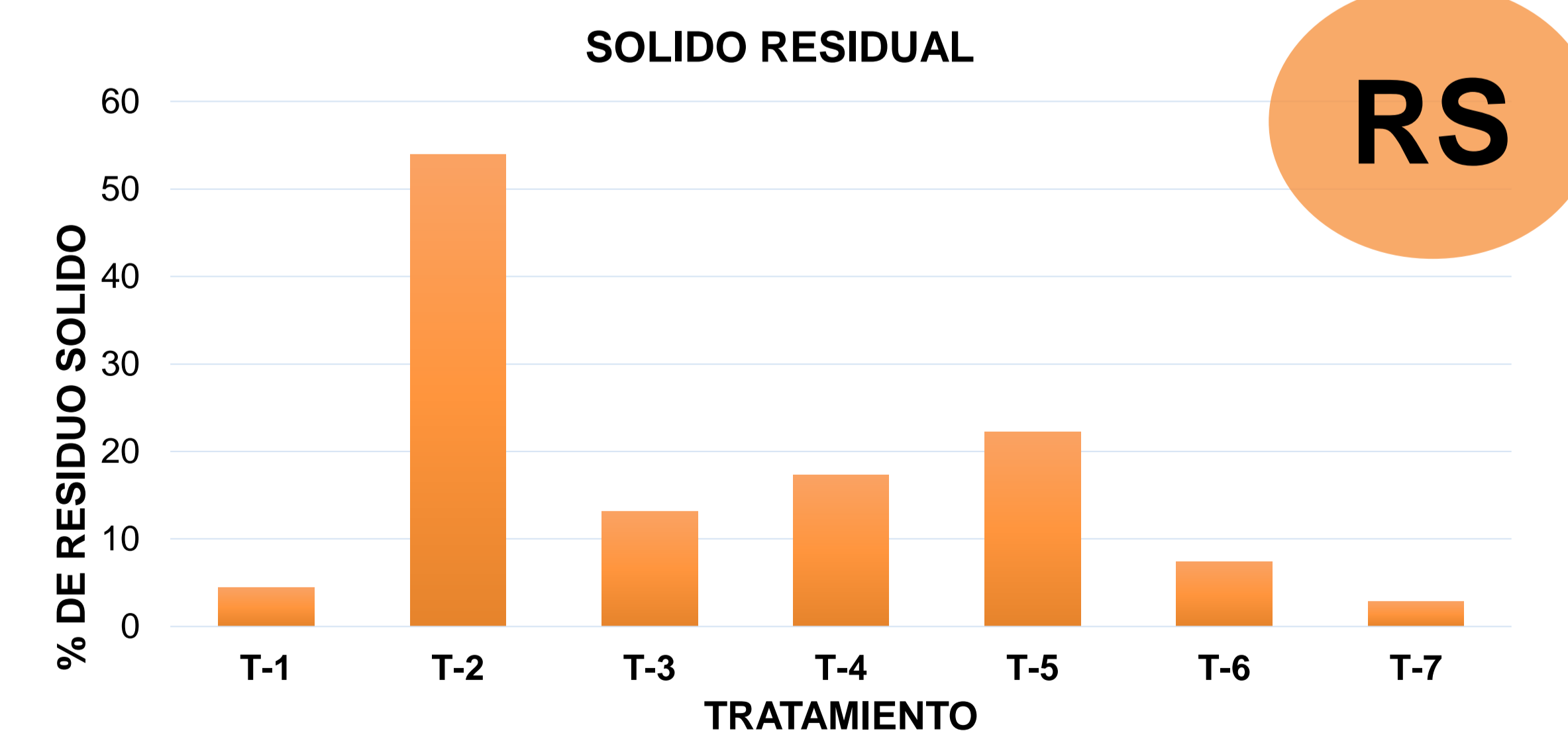
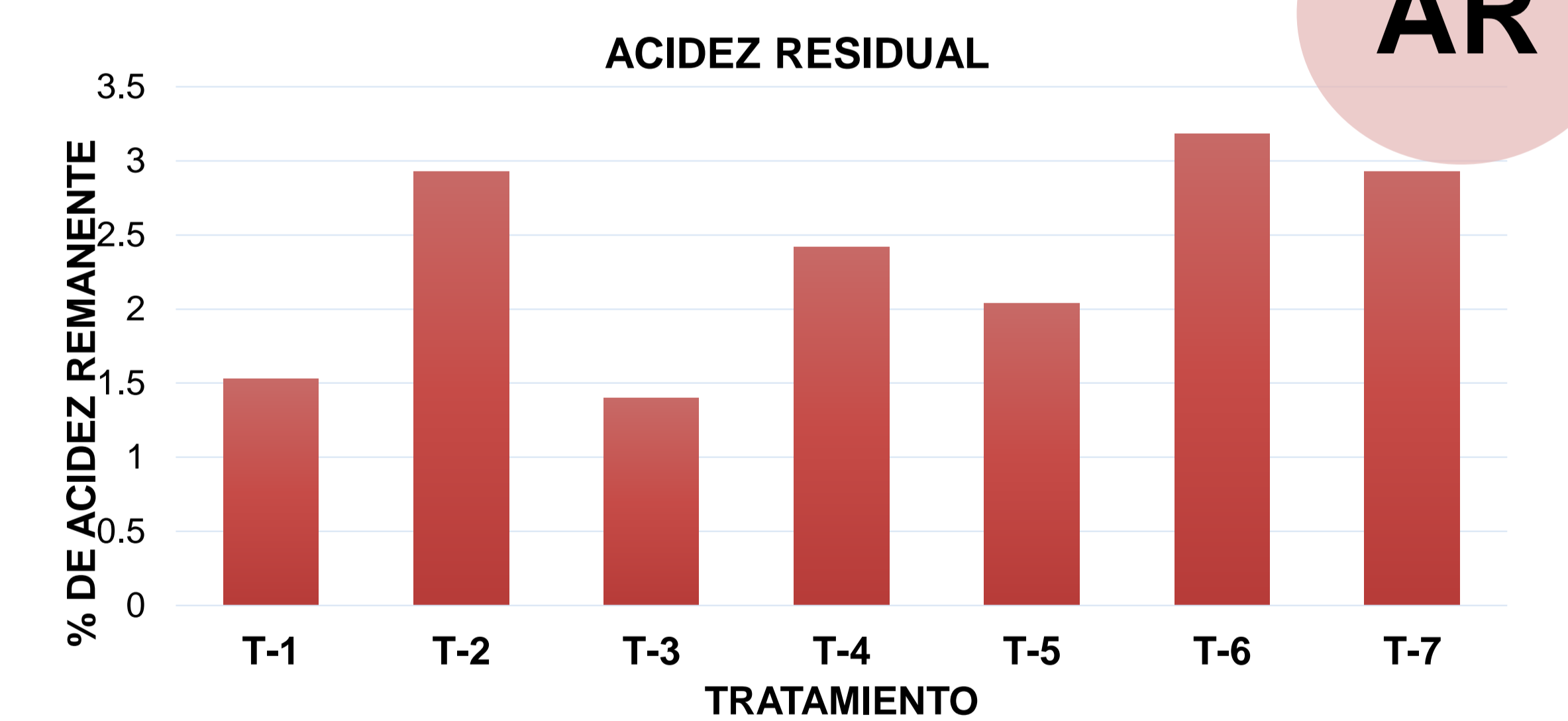
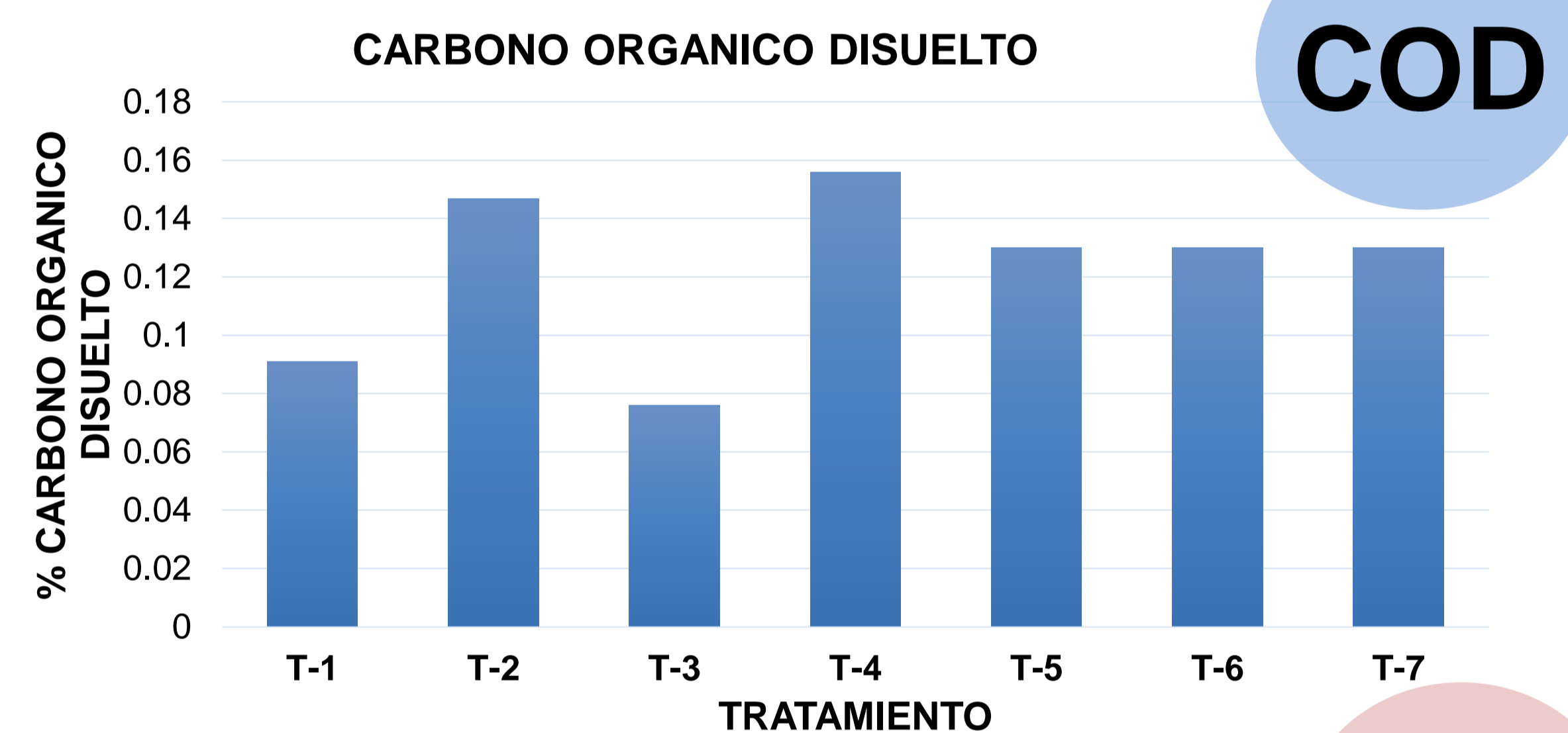
Carne de cerdo liofilizada



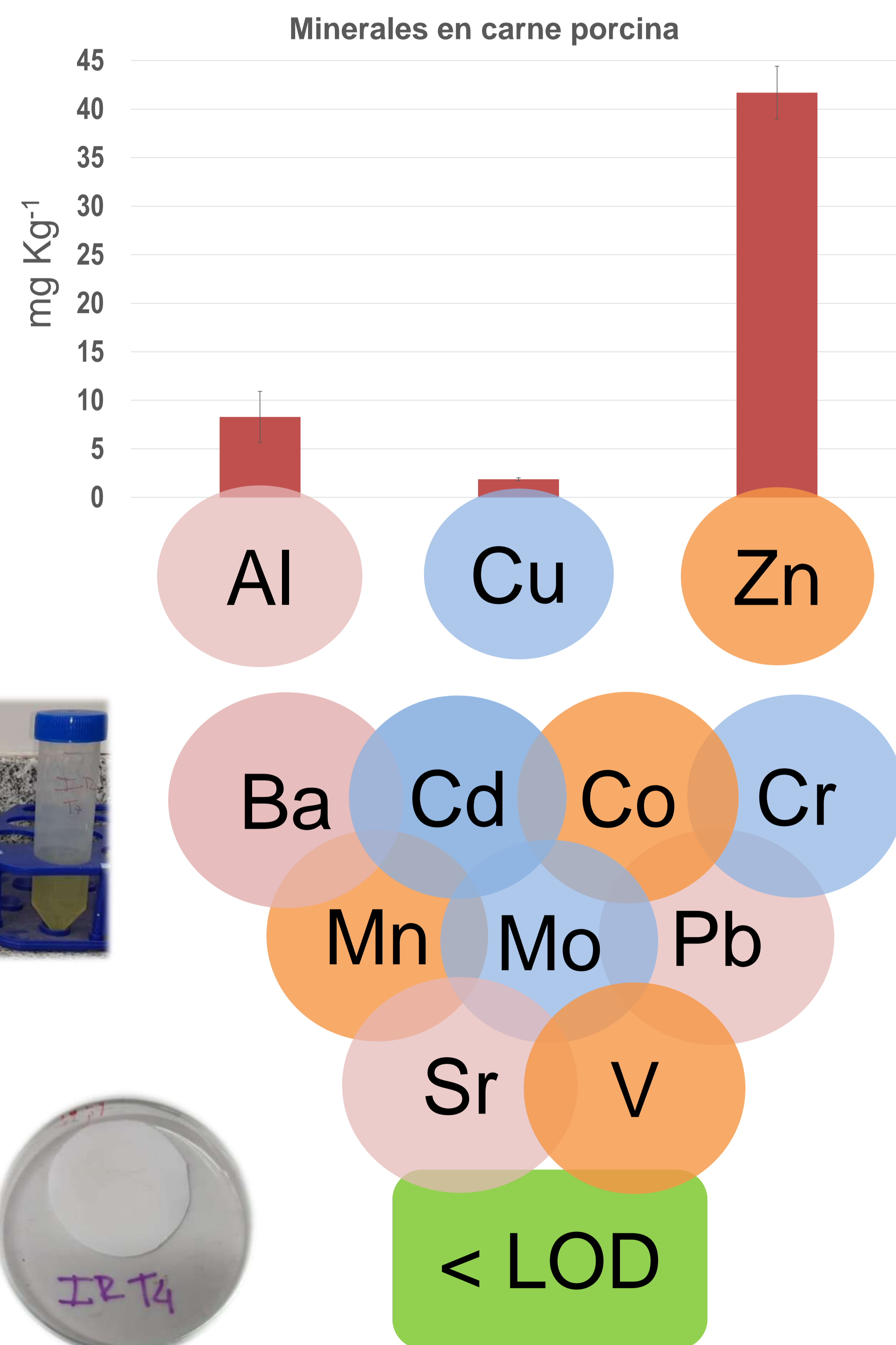
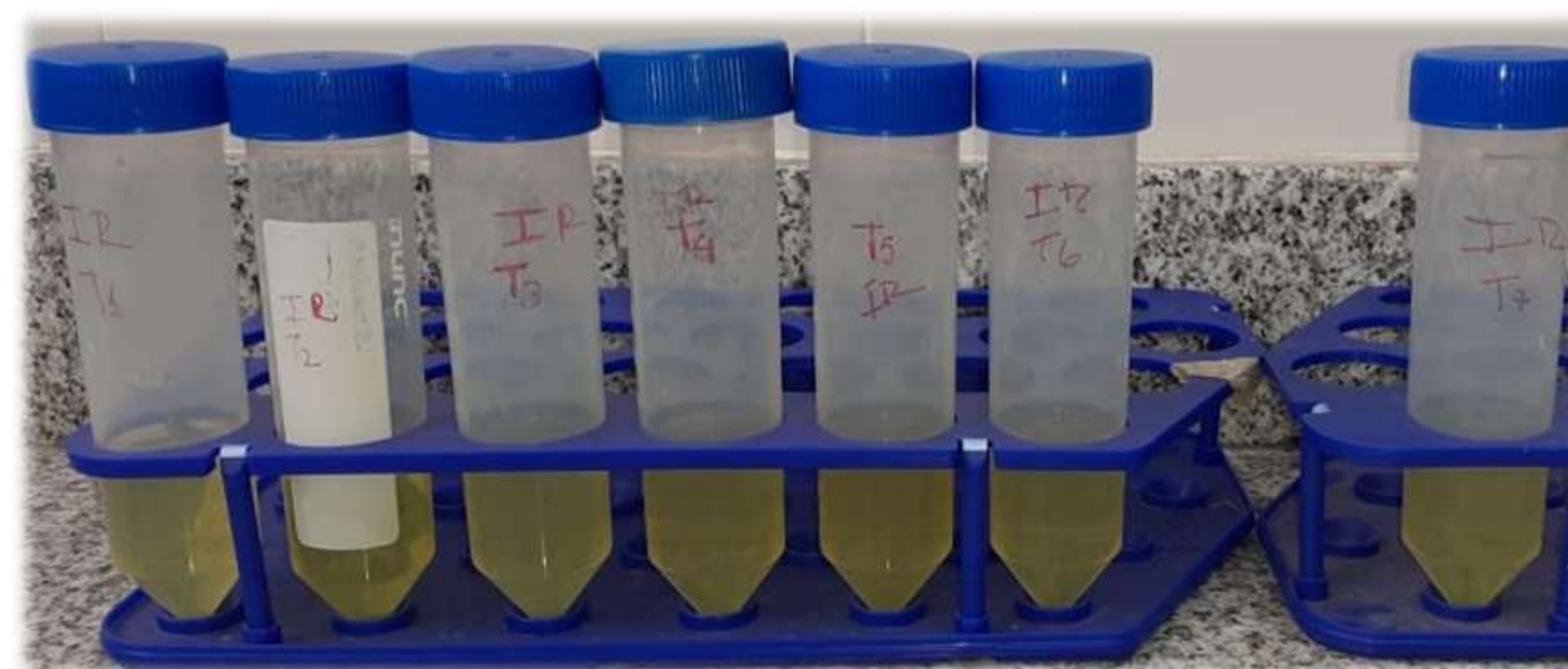
2mL HNO<sub>3</sub> + 2mL H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>



## RESULTADOS



|    | LOD                   | LOQ  |
|----|-----------------------|------|
|    | [mgKg <sup>-1</sup> ] |      |
| Al | 1.4                   | 4.3  |
| Ba | 1.0                   | 3.1  |
| Cd | 1.4                   | 4.2  |
| Co | 1.3                   | 3.9  |
| Cr | 1.6                   | 4.7  |
| Cu | 0.1                   | 0.2  |
| Mn | 1.5                   | 4.5  |
| Mo | 1.5                   | 4.6  |
| Ni | 1.4                   | 4.4  |
| Pb | 7.9                   | 24.0 |
| Sr | 1.4                   | 4.1  |
| Zn | 1.3                   | 3.9  |



## CONCLUSIONES

El tratamiento de muestras de carne porcina mediante IR fue eficiente, seleccionando el tratamiento más amigable con el ambiente. El uso de volúmenes pequeños de ácido nítrico y peróxido de hidrógeno, lo hace ecológico y sustentable para el ambiente.