



**Facultad de
Ciencias Veterinarias**

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires

JORNADAS DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

El desafío de visibilizar la Ciencia

LIBRO DE RESÚMENES



10 y 11 de agosto de 2022
Tandil. Buenos Aires

Etcheverría, Analía Inés

Libro de Resúmenes de las Jornadas de Investigación y Posgrado de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNCPBA : el desafío de visibilizar la Ciencia / Analía Inés Etcheverría ; Nora Lía Padola ; compilación de Daniela Agüeria ; Laura Nadín ; Maria Julia Traversa. - 1a ed. - Tandil : Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-658-579-2

1. Proyectos de Investigación. 2. Veterinaria. 3. Ciencias Tecnológicas. I. Padola, Nora Lía. II. Agüeria, Daniela, comp. III. Nadín, Laura, comp. IV. Traversa, Maria Julia, comp. V. Título.

CDD 636.0890982

AUTORIDADES

FACULTAD CIENCIAS VETERINARIAS

◆ **Decano**

Dr. Rodolfo Catalano

◆ **Vice Decano**

Dr. Eduardo Castro

◆ **Secretaria de Investigación y Posgrado**

Dra. Nora Lía Padola

◆ **Subsecretaria de Investigación y Posgrado**

Dra. Analía Inés Etcheverría

Editores

Comisión de Investigación y Posgrado

Dra. Daniela Agüeria

Dr. Santiago Callejas

Dra. Laura Nadín

Dr. Pablo Nejamkin

Dra. Mariel Sanso

Dra. Julia Traversa

CALIDAD FÍSICOQUÍMICA DE LAS MATERIAS PRIMAS, IMPACTOS SOBRE LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO CÁRNICO JAMÓN COCCIÓN LENTA

LATORRE, María E. (1); CAGNOLI Julieta (2); DIAZ Mauricio (2); PALACIO María I. (1,2); RUBEL Irene (3).

1) CIVETAN UNCPBA-CICPBA-CONICET, Tandil, Buenos Aires, Argentina.

2) Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA), Facultad de Ciencias Veterinarias, Tandil, Buenos Aires, Argentina.

3) Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA), Facultad de Ingeniería Olavarría Núcleo Tecnología de Semillas y Alimentos, Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos, Olavarría, Buenos Aires, Argentina.

latorre.emilia@gmail.com

Durante el proceso de *rigor-mortis* se desarrollan múltiples cambios bioquímicos y fisicoquímicos. Estos afectan directamente las propiedades tecnológicas de la carne. Un rápido descenso del pH (pH-finales < 5,5) genera carnes pálidas, blandas y exudativas (C-PSE). El pH de la carne post-sacrificio condiciona el grado de desnaturalización proteica, descarboxilación, oxidación, etc. Propiedades sensoriales y tecnológicas tales como, color, jugosidad, textura, capacidad de retención de agua y emulsión, también se ven afectadas. Actualmente, los consumidores demandan carnes magras por este motivo, los productores utilizan las razas magras, no obstante, estas razas son propensas a presentar C-PSE. Las C-PSE exhiben baja capacidad de retención de agua, pérdidas por cocción elevadas, baja jugosidad y textura blanda, estas características son indeseables para la elaboración de productos cárnicos cocidos. Conjuntamente, los factores composicionales de las materias primas (MP) impactan sobre la calidad nutricional, aspectos tecnológicos y estabilidad del producto elaborado. Los principales factores intrínsecos que afectan la calidad de un producto cárnico son: el contenido proteínas y lípidos, presentes en los cortes tisulares (muscular, graso y de cobertura) empleados como MP, y el pH y humedad (HR) de la carne. Estos factores de manera conjunta, influyen sobre aspectos tecnológicos de proceso, características sensoriales y estabilidad de los productos elaborados. El objetivo del trabajo fue evaluar las características composicionales de los tejidos; muscular, graso y de cobertura y las propiedades fisicoquímicas (pH y HR) de la carne, empleados en la elaboración del jamón cocción lenta (J) y evaluar su impacto sobre las características composicional, pH y HR del producto final. Para el estudio diez (n=10) lotes de producción fueron evaluados. Se analizó el contenido de agua, lípidos, cenizas y proteínas totales de las MP (tejido muscular, graso y de cobertura), y el pH y HR de la carne y J. Todos los ensayos fueron realizados por duplicado y los resultados se analizaron estadísticamente. Los resultados presentaron diferencias significativas en los valores de pH de las carnes, hallando heterogeneidad significativa y observando en 4 de los lotes estudiados valores de pH < 5,5 (C-PSE). Las muestras con pH < 5,5 presentaron bajas HR (65-71%) esperable para este tipo de carnes. Los cortes cárnicos no presentaron diferencias composicionales significativas. Los tejidos grasos presentaron bajo contenido acuoso (12,3±2,03g/100g) y elevado contenido lipídico (18,4±2,52g/100g tejido). Los cueros, utilizado en el J como barrera natural al oxígeno y al agua, presentaron diferencias en el contenido acuoso (44,2±7,5g/100g) y rango variable de lípidos totales (3,0-8,5g/100g tejido). Los J obtenidos no presentaron diferencias en el pH (6,30±0,07), sólo 3 muestras presentaron HR < 70%. La presencia de C-PSE, destaca la importancia del control del pH y HR de las carnes empleadas en la elaboración de productos cárnicos cocidos. Estas observaciones, revelan la necesidad de abordar un estudio más profundo que permita conocer el % de C-PSE en cada *batch* de elaboración y sus efectos sobre las etapas de gelificación de la mezcla y productos finales. Las diferencias composicionales de las MP indican la relevancia de estandarizar la composición para poder alcanzar producciones de jamones más homogéneas y uniformes.

Palabras clave: tejido muscular, análisis composicional, chacinados, productos cárnicos cocidos