**Efecto del aditivado con aceite de alga rico en DHA y fibra cítrica sobre la terneza de carne de pollo**

Araujo SR (1), Federico FJ (1), Fabre R (3), Biolatto A (1), Szerman N (2), Gallinger CI (1)

(1) Instituto Nacional Tecnología Agropecuaria, Concepción del Uruguay, Entre Ríos, Argentina.

(2) Instituto Tecnología Alimentos - Instituto Nacional Tecnología Agropecuaria, Hurlingham, Buenos Aires. Argentina

(3) Universidad Nacional Entre Ríos, Concordia, Entre Ríos, Argentina

araujo.santiago@inta.gob.ar

RESUMEN

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 objetivo de este estudio fue evaluar la terneza de carne de pollo luego del aditivado con aceite de algas rico en ácido docosahexaenoico (DHA) junto a fibra cítrica y compararlo con un tratamiento convencional utilizado por la industria. En una mezcla industrial suelen usarse sales y espesantes para poder retener mayor porcentaje de agua y resaltar el sabor. El tratamiento con fibra buscó absorber agua y aceite para ser retenida en el propio fillet, y ser una posible alternativa natural y saludable para este proceso. Para ello se utilizaron 240 fillets de pechuga correspondientes a diferentes tratamientos y días de conservación a 4 ºC 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) durante 3 días de conservación a 4 ºC (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 mediante el uso de una grilladora doble contacto en donde cada filete fue retirado a la llegada en el centro geométrico a los 71ºC. Luego, cada filet fue llevado 24hs a refrigeración (4ºC). Pasado este tiempo se procedió a la toma de muestra con sacabocados (3 cilindros de 1,3 cm de diámetro) para la determinación de fuerza de corte mediante texturómetro con cuchilla de Warner bratzler. El diseño estadístico fue completamente aleatorizado, donde los filetes fueron las unidades experimentales. Las medias se compararon aplicando el test LSD de Fisher y se utilizó un nivel de significancia de 0,05. En la determinación de mermas durante la cocción se observaron diferencias significativas entre los tres tratamientos: 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 3 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 las anteriores. Este estudio demostró que la carne de pollo inyectada con aceite de algas y fibra cítrica es más tierna que el producto sin inyectar, pero no de la misma magnitud que el tratamiento con sales utilizado actualmente por la industria.

Palabras Clave: Aceite de alga, aditivos, textura