**Evaluación y mejoramiento de carne de pollo afectada por pechuga de madera en la elaboración de medallones rebozados**

López TA (1), Campostrini FG (1), Carraza AMT (2), Iregui M (2), Caballero AJD (2), Schebor CC (3), Sosa N (1)

1. DyMACRER (Desarrollo y Mejoramiento de Alimentos de Calidad de Entre Ríos) ICTAER (Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Entre Ríos), Pte. Perón 1154, Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina.
2. Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos, Pte. Perón 1154, Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina.
3. ITAPROQ (Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos), Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina.

Dirección de e-mail: tamara.lopez@uner.edu.ar

RESUMEN

En los últimos años se produjo un aumento del consumo de carne de pollo a nivel mundial. Argentina se encuentra entre los países con mayor producción de carne aviar y se enfrenta a la necesidad de resolver el problema asociado a la aparición de miopatías. La pechuga de madera (WB) afecta a los músculos pectorales mayores, otorgándoles consistencia endurecida, defectos de apariencia y calidad. La preparación de productos procesados utilizando carne de pollo afectada por la anomalía WB podría ser una posible alternativa para mejorar el aprovechamiento de esta carne. Los objetivos de este estudio fueron evaluar la composición nutricional y características texturales de rebozados de pollo producidos a partir de carne de pechugas WB frente a los obtenidos con pechugas normales (N) y posteriormente mejorar la formulación. En un frigorífico de Entre Ríos se recolectaron mediante técnicas de inspección visual y palpación 9 supremas control o normales (N) y 9 con la miopatía pechuga de madera (WB) provenientes de aves COBB-500. Se elaboraron medallones rebozados de pollo a los cuales se les mantuvo la misma formulación y solo se les modificó el tipo de carne utilizada. Posteriormente se realizaron análisis de composición, pérdida de agua por cocción y textura (fuerza de corte Warner-Bratzler y TPA). La utilización de carne WB en la formulación de los medallones dio como resultado, en el medallón crudo, una disminución significativa en el contenido de proteínas: 15,64±0,29 (N), 12,33 ±0,41 (WB), un aumento de humedad: 66,17±2,55 (N), 70,23±2,55 (WB) y grasa: 0,50±0,02 (N), 1,44±0,30 (WB). No se observaron diferencias en cuanto al contenido de cenizas. En el análisis de TPA se halló que los medallones WB crudos presentaban menor cohesividad. En cuanto a las muestras cocidas no se encontraron diferencias en la fuerza corte Warner-Bratzler, sin embargo, en el análisis de TPA se observó que las muestras afectadas presentaron menor cohesividad, dureza, gomosidad y masticabilidad. Por último, se modificó la formulación inicial del medallón WB de manera de reponer la pérdida de proteínas mediante el agregado de harina de garbanzos. Se corroboró el aumento en el contenido proteico y la disminución de humedad significativamente igual a los medallones elaborados con carne normal (14,48±0,98 y 65,44±1,02 respectivamente). Los resultados de composición coinciden con datos de bibliografía que informan niveles más altos de grasa y humedad, y niveles más bajos de proteína en las pechugas WB. Dada la baja aceptabilidad de las pechugas WB por parte de los consumidores y que el rechazo de este corte valioso genera pérdidas económicas para la industria, los resultados de este trabajo muestran una posible alternativa para la utilización de esta carne afectada en la elaboración de un producto procesado, el cual al ser mejorado reúne propiedades nutricionales equivalentes a las provistas por la carne normal. Se realizarán más estudios para determinar la aceptación sensorial y la digestibilidad de los productos propuestos.

Palabras Clave: calidad de carne,pollos de engorde,miopatía,textura