**Elaboración de un snack cárnico a base de carne ovina: ensayos exploratorios**

Merayo, M (1,2,3), Barrio, D (1,2), Grigioni, GM (1,4,5)

1. CONICET, CABA, Argentina.
2. UNRN, Sede Atlántica – CIT Río Negro, Argentina.
3. UCA, Facultad de Ciencias Médicas, CABA, Argentina.
4. ICyTeSAS, UEDD INTA-CONICET, Buenos Aires, Argentina.
5. Universidad de Morón, Buenos Aires, Argentina.

Dirección de e-mail: merayomanuela@gmail.com / drbarrio@unrn.edu.ar / grigioni.gabriela@inta.gob.ar

Las tendencias en la industria alimentaria se dirigen hacia la obtención de snacks saludables, con elevado aporte de proteínas y bajo aporte de sodio y azúcares. Los snacks cárnicos emergen como excelente alternativa ya que permiten tener un producto con alto contenido de proteínas en una porción pequeña y fácil de transportar. El charqui es un producto cárnico deshidratado y su obtención se remonta a la necesidad de extender la vida útil de la carne, conservando sus nutrientes y evitando el almacenamiento refrigerado en zonas rurales con escaso acceso al servicio eléctrico. Su elaboración consiste en el secado de fetas del músculo, previamente marinadas, hasta la remoción del 60-70% del agua presente. La deshidratación alcanzada puede ser evaluada con la relación humedad/proteína: valores menores a 0,75 son esperados para el charqui. La materia prima utilizada depende de la producción ganadera de la zona. En Argentina, el consumidor de carne elige mayoritariamente carne bovina, respecto a la ovina. La elaboración de un snack cárnico a partir de carne ovina permitiría obtener un producto que alargue la vida útil de la carne y fomente su consumo, a la vez que agrega valor a la producción ganadera. Por lo tanto, el objetivo de este trabajo fue evaluar las condiciones de secado en escala laboratorio para la elaboración de un snack deshidratado de carne ovina. Para ello, se trabajó con una chuleta de pierna (peso: 471g) adquirida en una carnicería local. Se separó el tejido muscular del hueso y se quitaron la grasa y el tejido conectivo visibles. Se cortaron fetas de 3±1mm de espesor y se distribuyeron aleatoriamente en 1 de 3 salmueras, preparadas con agua potable y sal fina corrediza (marca Celusal), en las concentraciones: 0,8% (S0.8), 1,2% (S1.2) y 2,0% (S2.0). Las fetas de carne fueron sumergidas en las soluciones y se almacenaron en refrigeración (3±1ºC / 44% humedad) durante 10,5 horas. Finalizada la etapa de salado, se registró el peso de cada feta y se prosiguió con la cocción y secado. Las fetas fueron colocadas sobre papel de aluminio en una bandeja de aluminio aptas para cocción dentro de una estufa de convección forzada (101-1AB, Marca Faithful). Se expusieron a 75ºC durante 1 hora (0,5 hora por lado) y luego a 60ºC durante 2,5 horas. Se registró el peso de cada feta luego del secado y se calcularon las pérdidas por cocción. Se determinó el contenido de humedad, proteínas y cenizas. En las condiciones estudiadas, se obtuvieron productos cárnicos deshidratados cuyo contenido de proteínas fue 55,86%, 48,56% y 49,07% para S0.8, S1.2 y S2.0, respectivamente. El contenido de humedad y cenizas fue 36,35% y 3,28% (S0.8), 34,93% y 3,57% (S1.2) y 32,37% y 6,40 (S2.0). Las pérdidas por cocción y la relación humedad/proteína fueron de 73,78% y 0,65 (S0.8), 72,07% y 0,72 (S1.2) y 72,96% y 0,66 (S2.0). En conclusión, los resultados obtenidos indican que las condiciones S0.8 permiten obtener un producto deshidratado que contiene más del 50% de proteínas y presenta la menor relación humedad/proteína.

Palabras Clave: snack, carne ovina, deshidratación.