**Estudio de la estabilidad oxidativa de medallones de carne de carpas herbívoras (*C. idella*) provenientes de acuicultura**

Luciano F. Montenegro1,2,3, Adriana. M. Descalzo1,2 Luciana Rossetti1,2, Sergio Rizzo1,2, y Carolina D. Pérez1,2

1. Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA, Hurlingham (1686), Buenos Aires, Argentina.
2. Instituto de Ciencia y Tecnología de Sistemas Alimentarios Sustentables (UEDD INTA CONICET), Hurlingham (1686), Buenos Aires, Argentina.
3. Universidad Nacional de Lomas de Zamora, Buenos Aires, Argentina

Dirección de e-mail: [montengro.luciano@inta.gob.ar](mailto:montengro.luciano@inta.gob.ar)

RESUMEN

La carne de pescado tiene elevada tendencia a la oxidación lipídica y ésta es la principal causa de deterioro de la calidad debida principalmente a dos factores: a) el procesamiento, ya que la disrupción de la membrana muscular resulta en una mayor exposición de los lípidos al oxígeno, y b) el almacenamiento, ya que las reacciones de oxidación son afectadas por la temperatura y el tiempo. La incorporación de antioxidantes naturales a la carne de pescado mediante la alimentación de los animales representa una estrategia sustentable para prevenir el deterioro asociado a la oxidación de los lípidos en la carne de pescado y sus productos. El objetivo fue estudiar el desarrollo de la oxidación lipídica en medallones elaborados con carne de *C. idella* provenientes de un ensayo de alimentación con dos dietas contrastantes: (1) Dieta a base de granos (GD) y 2) Dieta a base de raigrás fresco (PD), durante el almacenamiento en condiciones controladas (120 horas, 4°C). Se determinó el desarrollo de oxidación lipídica (TBARS) y la capacidad antioxidante total (FRAP) en los medallones al tiempo inicial y cada 24 h por duplicado. Durante el almacenamiento se observó un aumento sostenido en el valor TBARS en los medallones de carne de ambos sistemas, sin embargo, los provenientes del tratamiento PD se mantuvieron por debajo de GD hasta las 96 h de almacenamiento. El máximo valor de TBARS se observó a las 96 h para los medallones GD (2,90±0,8 mg MDA/Kg carne) y a las 120 h en los medallones PD (2,96±0,05 mg MDA/Kg carne). Por otro lado, el valor FRAP fue mayor en los medallones de PD respecto a los GD durante todo el periodo de ensayo, evidenciando la presencia de compuestos antioxidantes incorporados a la carne a partir del sistema de alimentación. Al tiempo inicial los valores de FRAP para los medallones de carne de PD y GD fueron 298,4±66,32 y 232,1±60,1 mmol Fe+2/Kg carne, respectivamente y al tiempo final fueron 175,29±17,61 y 143,59±37,27 mmol Fe+2/Kg carne, respectivamente.

De los resultados obtenidos se puede concluir que el sistema de alimentación con raigrás mejora la estabilidad oxidativa de los medallones elaborados con carne de *C. Idella* como consecuencia de un aumento en la capacidad antioxidante total.

Palabras Clave: Oxidación, Antioxidantes, Medallones, *C. idella*.

Dr. Rossetti L., Descalzo A.M. Rizzo S.A. and Pérez C.D. are members of “Healthy Meat” Red CYTED 119RT0568