**Efectos del uso combinado de NaCl y KCl en jamones cocidos sobre parámetros fisicoquímicos**

Dietz D (1), Rubel I (1), Palacio MI (2) y Latorre ME (2)

Núcleo Tecnología de Semillas y Alimentos. Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ingeniería, UNCPBA. Av. Del Valle 5737, Olavarría, Buenos Aires, Argentina.

CONICET-CIVETAN. Departamento de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Veterinarias, UNCPBA. Campus Universitario, Tandil, Buenos Aires, Argentina.

latorre.emilia@gmail.com

El jamón cocido presenta características sensoriales y propiedades nutricionales dependientes de la carne e ingredientes utilizados para su elaboración, así como su procesamiento. La demanda de alimentos saludables y las exigencias gubernamentales promueven a la reformulación de este tipo de producto cárnico. El desarrollo de jamones cocidos (J) reducidos en NaCl es una necesidad emergente, en respuesta de las nuevas exigencias y demandas de los consumidores. Sin embargo, las funciones tecnológicas del Na+ sobre los chacinados, dificulta su eliminación total. No obstante, es factible emplear otras sales cloradas, como sustitutos del sabor y textura y/u otras tecnologías de procesamiento. Este trabajo planteó evaluar el efecto de diferentes combinaciones de NaCl:KCl sobre las características fisicoquímicas jamones cocidos, análogos al comercial. La formulación de mayor contenido de NaCl fue 330 Mm y su relación porcentual NaCl:KCl (100:0) se basó en la formulación del jamón cocido industrial actual, J-100:0 y se evaluaron combinaciones: J-50:50; 30:70; 10:90 y 0:100 (%:%) NaCl:KCl, respectivamente. Mientras que las combinaciones de los ingredientes restantes de la salmuera (Na3PO4, NaNO2, NaNO3 y saborizantes) se mantuvieron constantes en todas las muestras, con base en una formulación industrial. Las carnes de cerdo fueron inyectadas manualmente, envasadas al vacío y almacenadas 24 h-4 °C, a fin de alcanzar la difusión de las sales en toda la pieza. Luego las muestras fueron cocidas a 70 °C-1 h y enfriadas rápidamente en inmersión de agua fría (20 min-5 °C). Los jamones fueron almacenados a 4 °C - 5 días. Se evaluó el contenido de humedad, lípidos y cenizas totales; pH y color (CIELab) sobre los J-formulados. El contenido de sodio total fue cuantificado por fotometría de llama. Las formulaciones no presentaron diferencias sobre el contenido de lípidos y cenizas totales. La %HR no presentó diferencias significativas (70-74%). Sin embargo, J-100:0 presentó el menor y J-50:50 el mayor contenido. Asimismo, estos valores y sus variaciones resultaron equivalentes a los J-industriales. Todas las formulaciones mantuvieron un valor calórico cada 100 g de producto de 104-123 kCal. El contenido de sodio cuantificado fue consistente con la reducción molar de Na+ realizada en cada formulación, obteniéndose un rango entre 686 y 194 mg/100g. Los valores de pH fueron equivalentes entre las formulaciones, con un valor promedio 6,25±0,10. Las distintas combinaciones de sales utilizas (NaCl:KCl) modificaron los valores de los parámetros de color, CIELab. Se observó que a mayor contenido de K+ aumentaron los valores del parámetro b\*. Las formulaciones presentaron valores de L\* en el rango de 60-72, esto puede deberse a la inyección manual y ausencia de masajeo. En J-50:50 el croma disminuyó y hue resultó comparable y equivalente entre las formulaciones J-100:0 y jamones industriales. Los resultados obtenidos a escala laboratorio, son prometedores para contribuir al desarrollo de jamones reducidos en Na+. Asimismo, es necesario el desarrollo a escala piloto y los estudios sensoriales para avanzar en la evaluación de aspectos tecnológicos, de proceso, y aceptabilidad. **Agradecimientos** Proyecto de Fortalecimiento UNICEN (2021). Empresa Cagnoli SA.

**Palabras clave:** chacinados cocidos, reducido en sodio, formulación de salmueras