**Desarrollo e Innovación de snacks cárnicos crudo-curados más saludables: Efecto de la incorporación de coproductos de la industrialización del dátil sobre la composición química y propiedades físico-químicas**

Pérez-Álvarez JA (1), Muñoz-Bas C (1), Candela L (1), Botella-Martínez C (1), Sayas-Barberá E (1), Viuda-Martos M (1), Lucas-González R (1,2), Lorenzo JM (2), Pateiro M (2), Perlo F (3), Aleu G (4), Zogbi A (4) Ruiz-Capillas C (5), Fernández-López J (1)

(1) Centro de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental (CIAGRO) de la Universidad Miguel Hernández, Ctra Beniel km 3.2 C.P. 03312, Orihuela, Alicante, España.

(2) Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Avd. Galicia No. 4, Parque Tecnológico de Galicia, San Cibrao das Viñas, 32900 Ourense, España.

(3) Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos, Monseñor Tavella 1450 – 3200 – Concordia, Entre Ríos, Argentina.

(4) Universidad Católica de Córdoba, Obispo Trejo 323, Córdoba, Argentina.

(5) Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN- CSIC), José Antonio Novais 10 C.P. 28040, Madrid, España.

[ja.perez@umh.es](mailto:ja.perez@umh.es)

El objetivo de este estudio fue determinar el efecto sobre las propiedades fisicoquímicas y nutritivas de la adición de dos extractos ricos en fibra dietética, obtenidos a partir de la valorización de los co-productos de la industrialización del dátil (*Phoenix dactylifera,* L.), de las variedades “Larga” y “Oriol” procedentes del palmeral de Orihuela (España), en un sistema modelo de snack cárnico crudo-curado. El modelo control (CPC) se elaboró siguiendo la siguiente formulación: 60% de magro y 40% de panceta de cerdo; 5% hielo, 2% sal, pimentón murciano (4%), ascorbato de sodio (500 mg/kg), nitrito de sodio (150 mg/kg) y especias. A esta formulación se les incorporó un 1% de extracto de las variedades de dátil Larga (CPL) y Oriol (CPO) respectivamente para obtener los sistemas modelo de snacks cárnicos. Las condiciones de proceso fueron: Tº:16-22ºC y HR: el 80-95% por un periodo de 5 días. La composición química se determinó siguiendo los métodos de la AOAC. También se determinó la actividad de agua (Aw), pH y color (CIEL\*a\*b\*). En cuanto a la composición química, al final del proceso de maduración, CPC mostraba el mayor contenido (p<0,05) en proteínas (33,46 g/100 g) y cenizas (6,20 g/100g) mientras que no se observaban diferencias (p>0,05) entre en CPL y CPO con valores de proteínas de 26,40 y 26,66 g/100 g para CPL y CPO, respectivamente y de cenizas de 5,06 y 5,12 g/100g para CPL y CPO, respectivamente. En cuanto al contenido de grasa la aplicación de los extractos de dátil no mostraron? diferencias significativas (p>0,05) entre todas las muestras analizadas. La adición de los extractos de dátil disminuyó los valores de pH de CPL y CPO (p<0,05) con respecto al control. Esta se debe a la presencia de ácidos orgánicos presentes en los extractos de dátil. En el caso de la Aw, CPL y CPO mostraron valores (0,855 y 0,857 respectivamente) más bajos (p<0,05) que CPC sin embargo diferencias entre las 3 muestras no fueron estadísticamente significativas. En el caso de las coordenadas de color la muestra CPO muestra los valores más elevados (p<0,05) para las coordenadas L\*, a\* y b\* (36,02; 20,20 y 24,18 respectivamente) mientras que la muestra CPL, por el contrario, mostraba los valores más bajos para L\*, a\* y b\* (28,92; 14,77 y 13,04 respectivamente) (p<0,05). En base a los resultados obtenidos, la incorporación de extractos de dátil, es una alternativa viable tecnológicamente y que mejora tanto los parámetros tecnológicos como la conservación de los mismos con el consecuente ahorro económico.

**Agradecimientos**: Los autores son miembros de la Red HealthyMeat financiada por CYTED (ref. 119RT0568).

**Palabras Clave:** dátil, snack cárnico, co-productos, crudo-curado,