**Snacks a base de charque de carne de vaca y llama**

Cardozo MB (1), Gómez AA (1,2), Dentíce DA (1), Getar Y (1), Terán Baptista ZP (1,2)

(1) Universidad San Pablo Tucumán, Av. Solano Vera y Camino a Villa Nougués, San Pablo, Tucumán, Argentina.

(2) Universidad Nacional de Tucumán, Ayacucho 471, San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina.

pteran@uspt.edu.ar

La carne es un alimento nutritivo y altamente consumido por la población, debido a la presencia de proteínas, aminoácidos esenciales, vitaminas del complejo B y minerales. Sin embargo, su elevada aw y nutrientes permiten que sea un excelente sustrato para el crecimiento de microorganismos y, por lo tanto, un producto perecedero con poca vida de estante y elevados costos de almacenamiento. La deshidratación es una técnica milenaria para la preservación de algunos alimentos, entre ellos la carne, sin embargo, actualmente no se encuentra muy extendida su aplicación en este alimento en particular. Si bien Argentina es uno de los principales productores y exportadores de carne bovina en el mundo, actualmente la carne de llama es una tendencia de consumo alternativa en constante crecimiento, debido a su mayor contenido de proteínas y menor proporción de grasas y colesterol en comparación con las carnes tradicionales. Teniendo esto en cuenta, el objetivo de este trabajo fue desarrollar un bocadillo o snack nutritivo a partir de carne deshidratada de diferentes fuentes y evaluar su aceptabilidad en la población de San Pablo, Tucumán. Para ello se evaluaron distintos protocolos de elaboración: selección de la carne, pesado y desgrasado, marinado (sal, especias), bridado y secado. Se realizaron análisis de pH, acidez y aw en la materia prima y el producto terminado. Por último, se realizó el análisis sensorial del producto final determinando su textura, sabor y aceptabilidad utilizando una escala hedónica de 5 puntos en un panel de consumidores no entrenados. Los resultados de pH, acidez y aw se encontraron dentro de los valores reportados por literatura (pH=5,5-6,8; acidez=0,006-0,01; aw = 0,6-0,7). Los consumidores del panel sensorial en su mayoría desconocían la existencia del charque, o solo habían escuchado hablar de él sin haberlo probado nunca; se mostraron entusiastas en su consumo mostrando una preferencia por el charque de llama (>60%). Teniendo en cuenta los resultados obtenidos, la aceptación del producto y sus características nutricionales, se puede lograr un mayor consumo de carne de llama y vaca mediante la elaboración de bocadillos o snacks deshidratados que posean una vida de estante extendida sin la necesidad de refrigeración, brindando a la población una alternativa saludable y nutritiva de alimentación.

Palabras Clave: carne deshidratada, snacks, llama, vaca.