**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

RESUMEN

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 saladas, 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 el efecto de la concentración de salmuera sobre la composición centesimal de snacks deshidratados de carne ovina elaborados a escala laboratorio. 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.