**Análisis de físico y sensorial de carne (Bubalus bubalis) en Córdoba Argentina**

Gallardo J (1), Bonzano MF (1), Marqui J (1), Beladelli L (1), Ceballos M (1), Maldonado F (1), Barrientos V (1).

(1) CEPROCOR Centro de Excelencia en Procesos y Productos de Córdoba. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Santa María de Punilla. Córdoba. Argentina.

vbarrientos@ceprocor.uncor.edu.ar

La carne del búfalo de agua (Bubalus bubalis) posee ventajas no solo a las facilidades de su cría sino también a las bondades alimenticias de su carne. En Argentina la información es escasa. Uno de los principales resultados esperados en este trabajo es la adquisición de conocimiento de las características de calidad física y sensorial de la carne bubalina de animales criados en Córdoba, Argentina. Aplicando las técnicas utilizadas para la caracterización de la carne bovina para consumo humano (color, terneza, y análisis sensorial) y comparando los resultados obtenidos con los del ganado bovino se podría advertir si en Córdoba también se desarrolla carne con las mismas características ya mencionadas en otros territorios. El color fue determinado con un colorímetro digital usando el espacio de color CIELAB, la textura con una texturometro midiendo uno de los parámetros de mayor importancia para el consumidor, la terneza y la evaluación sensorial se desarrollo con un test hedónico con un panel no entrenado. Las mediciones del color se realizaron por duplicado en dos trozos distintos de carnes. La cantidad de pigmentos influyen en la Intensidad del color y éste también se ve influenciado por distintos factores como por ejemplo el tipo de animal de donde proviene la carne, ya que lo que se midió es la cantidad de mioglobina presente. El color se obtuvo por el valor arrojado por el parámetro a, mostrando un valor positivo claramente dirigido al rojo. El estado físico-químico del pigmento es el que da la tonalidad, en este caso lo vemos reflejado con los valores obtenidos por el parámetro b, donde se obtienen resultados positivos bajos, mostrando una leve coloración amarilla. El estado físico de la carne determina la Luminosidad de la misma (L), que está relacionado a la estructura de la carne, carnes que han tenido un descenso muy rápido de pH post mortem, muestran un defecto que se ve reflejado mostrándose muy brillantes, con L muy altos. Los resultados obtenidos muestran una baja luminosidad, propia de las carnes rojas. Los parámetros texturales se pueden definir como el conjunto de características físicas, ligadas a los elementos estructurales del alimento, que son perceptibles por el sentido del tacto, cuando éste es sometido a un esfuerzo y que puede ser medido objetivamente, en términos de masa, tiempo y distancia. La fuerza se mide en gramos. Las mediciones se realizaron por duplicado. Los resultados mostraron que se requiere de una fuerza baja para poder romper la estructura de la muestra, lo cual evidencia que es un producto con alta terneza. En base a los análisis realizados podemos concluir que es un tipo de carne con grandes posibilidades de aceptación en el consumidor, y no se registraron diferencias significativas con la carne bovina en el análisis sensorial.

Palabras Clave: búfalo, color, textura.