

XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería



INDICADORES SENSORIALES DE CALIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE CARNE FRESCA DE RES Y CERDO DE MÉXICO.

Héctor B. Escalona Buendía, Mariana Domínguez García, Ivonne García Rojas Marbán y Edith Ponce Alquicira.
Universidad Autónoma Metropolitana, Departamento de Biotecnología, D.F., CP 09340, hbeb@xanum.uam.mx

Palabras clave: descriptores, entrenamiento, vocabulario

Introducción. Se ha demostrado que los atributos sensoriales de la carne como son apariencia, sabor, olor, y textura, son de gran importancia al momento de la elección, compra y consumo de la carne. Dichos atributos dependen del proceso de engorda, tamaño y madurez de las canales, manejo postmortem y empacado. Sin embargo, la escases de normas en la cadena de producción de carne fresca del país, ha propiciado la falta de seguimiento en dichos procesos y heterogeneidad en los atributos sensoriales. El objetivo de este trabajo es generar el vocabulario para la descripción de los atributos sensoriales de la carne fresca de res y cerdo de algunas regiones del país.

Metodología. Reclutamiento, selección y entrenamiento de jueces analíticos, ISO 8586-1:1993 (1). Pruebas discriminativas (2). Análisis descriptivo cuantitativo, QDA (2,3).

Resultados. Se realizó el análisis descriptivo cuantitativo con escalas de 16 cm, en donde se obtuvieron los resultados que se muestran en las Figuras 1 y 2.

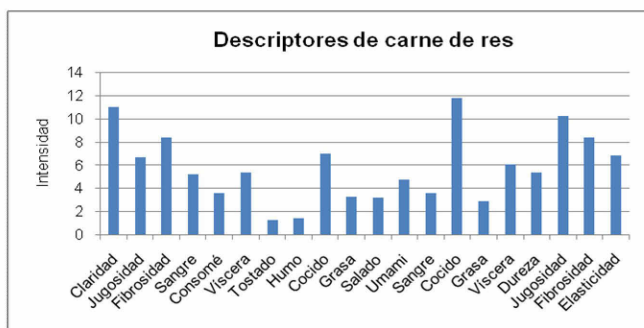


Fig. 1. Promedios de las intensidades de los descriptores de carne de res, generados por jueces analíticos.

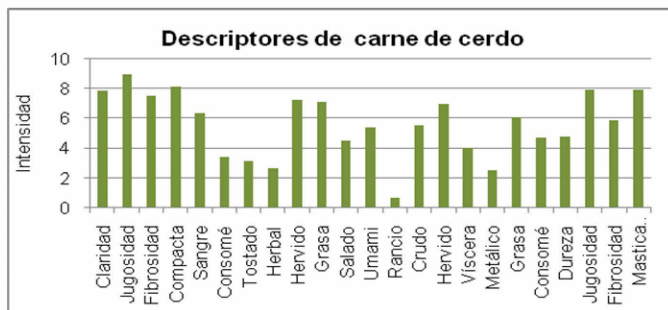


Fig. 2. Promedios de las intensidades de los descriptores de carne de cerdo, generados por jueces analíticos.

Tabla 1. Descriptores generados para carne fresca de res y cerdo.

Descriptor	Referencia usada	Carne en la que se presenta
Aspecto	Claridad	Imágenes
	Jugosidad	-
	Fibrosidad	Imágenes
	Compacta	Imágenes
Olor	Sangre	Carne cruda
	Consomé	Cubos de caldo de res (1.25% en agua)
	Tostado	Carne en tostador (100°C, 15 min)
	Herbal	Hexanal en carne cocida (0.4%)
	Hervido	Carne hervida (20 min)
	Grasa	Tejido graso
	Humo	Humo líquido (1% en agua)
	Cocido	Carne cocida (140°C, 9 min)
	Sabor	Salado
Umami		Glutamato monosódico (1% en agua)
Sangre		Carne cruda
Grasa		Tejido graso
Viscera		Hígado cocido (140°C, 7 min)
Rancio		-
Hervido		Carne hervida (20 min)
Metálico		Sulfato ferroso en carne cocida (0.36%)
Consomé		Cubos de caldo de res (1.25% en agua)
Textura	Dureza	-
	Jugosidad	-
	Fibrosidad	-
	Elasticidad	-
	Masticabilidad	-

Conclusiones. Se lograron desarrollar los vocabularios de descriptores para carne fresca de res y de cerdo.

Agradecimiento. Actividades del proyecto 109127: "Indicadores de calidad en la cadena de producción de carne fresca en México", con apoyo del Fondo Sectorial de Investigación en Materia Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Filogenéticos.

Bibliografía.

- ISO 8586-1. (1993). *Sensory Analysis-General guidance for the selection, training and monitoring of assessors.*
- Pedrero D., Pangborn R. (1989). *Métodos de Evaluación Sensorial.* En: *Evaluación Sensorial de los Alimentos.* Editorial Alhambra, México. 67-99.
- Maughan C., Martini (2010). *Development of a flavor lexicon for meat samples.* *AMSA 2010 Reciprocal Meat Conference.* Lubbock, Texas.