



CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN DEL CORTE (RACK) DE CARNE DE OVINO CRIOLLO MADURADA A DIFERENTES TIEMPOS

Ayala M., Duran D.

RESUMEN

El ovino es una especie que ha acompañado al pequeño y mediano productor pecuario colombiano durante muchos años, de la cual se obtiene leche, lana y carne, siendo este último, un producto que se prioriza como un potencial en el mercado de exportación, sin embargo, existe poca información sobre las características de los cortes de carne de mayor valor comercial y su conservación en condiciones de refrigeración. Por tal razón, el objetivo de este trabajo fue establecer la conservación en refrigeración del corte rack de ovino criollo, madurado bajo diferentes tiempos. Para ello, se sacrificaron 36 ovinos enteros obtenidos de múltiples cruces entre razas Corriedale y Romney Marsh, los cuales fueron previamente sometidos a un ayuno de 12 horas. Las 36 canales obtenidas fueron empacadas en bolsas de polipropileno de baja densidad y llevadas a refrigeración a 4 ± 2 °C para su maduración a tres tiempos (24h, 48h y 72h). Finalizado el tiempo de maduración respectivo, se obtuvo de cada canal el corte rack (5-9 costilla), el cual fue empacado al vacío (95%), y almacenado en refrigeración (4 ± 2 °C). La conservación en refrigeración del corte rack fue evaluado por 25 días de almacenamiento con un intervalo de 5 días, a partir de las características fisicoquímicas (proteína, humedad, pH, grado de acidez, índice de acidez, cenizas, grasa, capacidad de retención de agua y color), reológicas (terneza y TPA), sensoriales (perfil sensorial y aceptabilidad) y microbiológicas. Como resultado se obtuvo que la edad al sacrificio y el tiempo de madurez afectaron las características fisicoquímicas de grasa, el pH, la CRA y las coordenadas colorimétricas L^* , a^* , b^* , a su vez el almacenamiento de la carne de animales maduros (6 y 8 meses) con 48h de madurez, mostraron la mayor estabilidad en el tiempo, mientras que los animales jóvenes (4 y 6 meses) con 72h de madurez exhibieron carnes claras. Sensorialmente se determinó que el factor edad afecto el color de la carne cruda, mientras que la carne cocida de animales de 4 y 6 meses, fueron reportadas con la mayor calificación global, como carnes tiernas y jugosas. Asimismo el tiempo de madurez afecto la calidad sensorial de la carne cruda en los atributos de grasocidad e intensidad a grasa, mientras que la carne cocida de animales maduros (6 y 8 meses) con un tiempo de madurez de 72h fue calificada con flavor a cordero, flavor a sangre, flavor a grasa, flavor a hígado. Por otra parte, se encontró que el almacenamiento refrigerado influye significativamente en las características fisicoquímicas de proteína y grasa, comportamiento derivado de la deshidratación del corte, de igual forma el pH de



animales jóvenes (4 y 6 meses) mostro valores altos y variabilidad en el tiempo. Por su parte los parámetros reologicos de dureza, terneza y de masticabilidad fueron afectados por la edad, mientras que el efecto del tiempo de madurez 14 mostro disminución conforme aumenta la edad, en este contexto, la evolución del TPA permitió establecer que la carne de animales de 6 meses y 48h de tiernizacion, se mantiene en el rango de una carne tierna, mientras que los 4 y 10 meses obtuvieron los valores más bajos de masticabilidad. Se concluyó que a los 6 meses y 48h de madurez se obtiene la carne con el mejor comportamiento fisicoquímico, reologico, microbiológico y sensorial, la cual conserva estos atributos hasta el día 20 de almacenamiento refrigerado.

Palabras claves: carne, color, edad, maduración, ovino, refrigerado.