

Uso de extracto de romero y ácido ascórbico en la conservación refrigerada de carne de cerdo*

Perlo, F.; Fabre, R.; Bonato, P.; Jenko, C.; Tisocco, O. Teira, G.

AUTORES: Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), Tavella 1450, Concordia, ER, Argentina.

CONTACTO: perlof@fcal.uner.edu.ar

Resumen

Resumen El objetivo de este estudio fue determinar el efecto del extracto de romero, del ácido ascórbico y de una combinación de ambos (todos ellos adicionados por aspersion) durante la comercialización de carne de cerdo conservada a 4°C y envasada en bandejas plásticas cubiertas con film de PVC (cloruro de polivinilo) o bajo vacío. Durante el almacenamiento se evaluó el pH, color, índice de rojez, oxidación de lípidos, recuento total de aerobios mesófilos, mermas por goteo, aroma a carne en mal estado y aromas no característicos. Los resultados sugieren que, independientemente del sistema de envasado (bandejas con film de PVC o vacío), la aplicación por aspersion sobre la superficie de extracto de romero dio como resultado una disminución de la oxidación lipídica, sin afectar otras características de calidad. El ácido ascórbico no mostró un efecto antioxidante.

Palabras clave: carne de cerdo, antioxidantes naturales, oxidación, calidad.

*Reseña reelaborada y aprobada para su publicación como artículo científico por sistema doble ciego con conformidad de sus autores. Publicada en Ciencia, Docencia y Tecnología, Vol. 31, N° 60, Mayo- Octubre, 2020 ISSN 1851-1716 DOI: <https://doi.org/10.33255/3160/738>

PID 8086

Denominación del Proyecto

Uso de antioxidantes naturales en la conservación refrigerada de cortes de carne de cerdo

Directora

PERLO; Flavia

Codirectora

Fabre, Romina M.

Unidad de Ejecución

Facultad de Ciencias de la Alimentación

Dependencia

Universidad Nacional de Entre Ríos

Contacto

perlof@fcal.uner.edu.ar

Integrantes del proyecto

Docentes: Jenko, Carolina; Bonato, Patricia; Tisocco, Osvaldo; Teira, Gustavo.

Fechas de iniciación y de finalización efectivas

01/02/2016 y 31/01/2019

Aprobación del Informe Final por Resolución CS N° CS 262/19 (03/10/2019)