

CEMSUR

Autorizado por el cliente solicitante

Estudio preliminar de distintas alternativas de envasado en cortes de corderos refrigerados.

Ciarlo A.

Este trabajo tuvo como objetivo la evaluación de distintas alternativas de envasado para lograr un incremento del tiempo de vida útil (tiempo de guarda) de cortes de cordero refrigerados.

A través de un convenio de trabajo con el INTA - Trelew se buscó la aplicación de nuevas tecnologías con el propósito de lograr la inserción en el mercado de productos como el estudiado para incrementar de este modo, el consumo de carne patagónica.

Se realizaron los estudios sobre muestras de cordero empleando tres distintas alternativas de envasado:

- a) con film tipo "resinite" (muestras control).
- b) al vacío.
- c) en atmósfera modificada (80 % O₂ y 20 % CO₂ valores recomendados para productos cárnicos).

Todas las muestras fueron almacenadas en cámara a una temperatura de 0° C, realizándose los análisis hasta que resultaran organolépticamente inaceptables.

Se efectuaron los siguientes ensayos:

- a) Aspecto externo de los envases.
- b) Determinación de Nitrógeno Básico Volátil (NBV).
- c) Evaluación sensorial.
- d) Análisis microbiológicos.

- La observación del aspecto externo de los envases así como el análisis desde el punto de vista organoléptico, indicó que el tiempo de vida útil se incrementó cuando los cortes se envasaron en atmósfera modificada.

- Los valores de NBV obtenidos indicaron que sería necesario realizar estudios complementarios para evaluar si este parámetro puede ser útil como índice de calidad de productos cárnicos.

- Los resultados microbiológicos comparados con estándares de bibliografía indicaron un importante incremento del tiempo de vida en aquellas muestras envasadas en atmósfera modificada comparadas con aquellas control y al vacío.

- A partir de los resultados obtenidos se recomendó que en el procesamiento de este tipo de productos se tengan en consideración la aplicación de buenas prácticas de manufactura (GMP) y los procedimientos

estándares de saneamiento (SSOPs) durante la etapa de faena. La aplicación de estas prácticas así como el establecimiento de los principios de HACCP redundarán en la extensión de los tiempos de guarda de producto cualquiera sea el envase empleado.

- Los resultados del mismo se pueden aplicar en la utilización de cortes no tradicionales de carne de cordero presentando alternativas de envasado para prolongar el tiempo de vida útil durante la venta al menudeo.
- Asesoramiento técnico relacionado con el proceso tecnológico para la elaboración de estos productos.
- Asistencia técnica para el desarrollo e implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad.

Para mayor información contactarse con: Alicia Ciarlo en CEMSUR (Centro Regional Sur)
(citep@mdp.edu.ar)

Este material es de divulgación pública.

Puede ser reproducido por cualquier medio, siempre que se conserve su integridad y se cite la fuente.

| [Home](#) | [Jornadas...](#) | [Trabajos por Área](#) | [Trabajos por Centro](#) | [Búsqueda por Palabras](#) |