



Calidad alimentaria Industria

Elaborando chorizos más saludables y con menor contenido de sodio

Los miembros del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)-España han desarrollado un proyecto, que, entre otras cuestiones, utiliza la carne porcina para elaborar chorizos más saludables y con menor contenido de sodio. Los investigadores además estudiaron cómo esta modificación afecta la calidad y aceptación del producto. Este estudio se presentó en el [...]

Los miembros del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)-España han desarrollado un proyecto, que, entre otras cuestiones, utiliza la carne porcina para elaborar chorizos más saludables y con menor contenido de sodio. Los investigadores además estudiaron cómo esta modificación afecta la calidad y aceptación del producto.

Este estudio se presentó en el marco de "Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel: una propuesta de sostenibilidad", un trabajo financiado por el Fondo de Inversiones de Teruel (FITE) que incluye otras actividades desarrolladas a lo largo de tres años.

Begoña Panea, investigadora principal de este trabajo, explica que "el sector porcino es uno de los sectores ganaderos más importantes tanto en España, como en Europa" y "los consumidores buscan alimentos saludables, seguros y de buena calidad y ello está produciendo una profunda transformación en el sector de la producción animal".

El proyecto señala que la mayoría de consumidores prefieren un producto de color rojo con poca grasa, blanca, compacto y sin huecos, informó el Gobierno de Aragón en un comunicado.

Los investigadores además lograron reducir la prevalencia de Salmonella en la carne fresca, mediante la adición de extractos de plantas en la alimentación porcina. La medida no solo redujo la utilización de antibióticos, pero también favoreció una producción más sostenible y segura.

Además, los investigadores analizaron la influencia del envasado (film, atmósfera modificada o vacío) y el tiempo de exposición al oxígeno (de 3 a 10 días) sobre la vida útil de la carne, haciendo una valoración visual y sensorial completa.

Todos los lotes se mantuvieron "aceptables" durante el tiempo de conservación, dado que la mayoría de los consumidores compraría cualquiera de las carnes expuestas; pero, desde un punto de vista analítico, los diferentes tratamientos afectaron la calidad de la carne.

Por último, el estudio señaló que el sexo del animal influye la textura dado que, de la carne de cerdo macho, se obtuvieron carnes más oscuras, duras y secas ante la carne hembra. La atmósfera rica en oxígeno, aunque produjo un mejor aspecto a la carne, supuso carnes más duras y además la oxidación de la grasa fue mayor que en resto de los lotes.

Publicado el: 3 octubre, 2016 Fuente: