

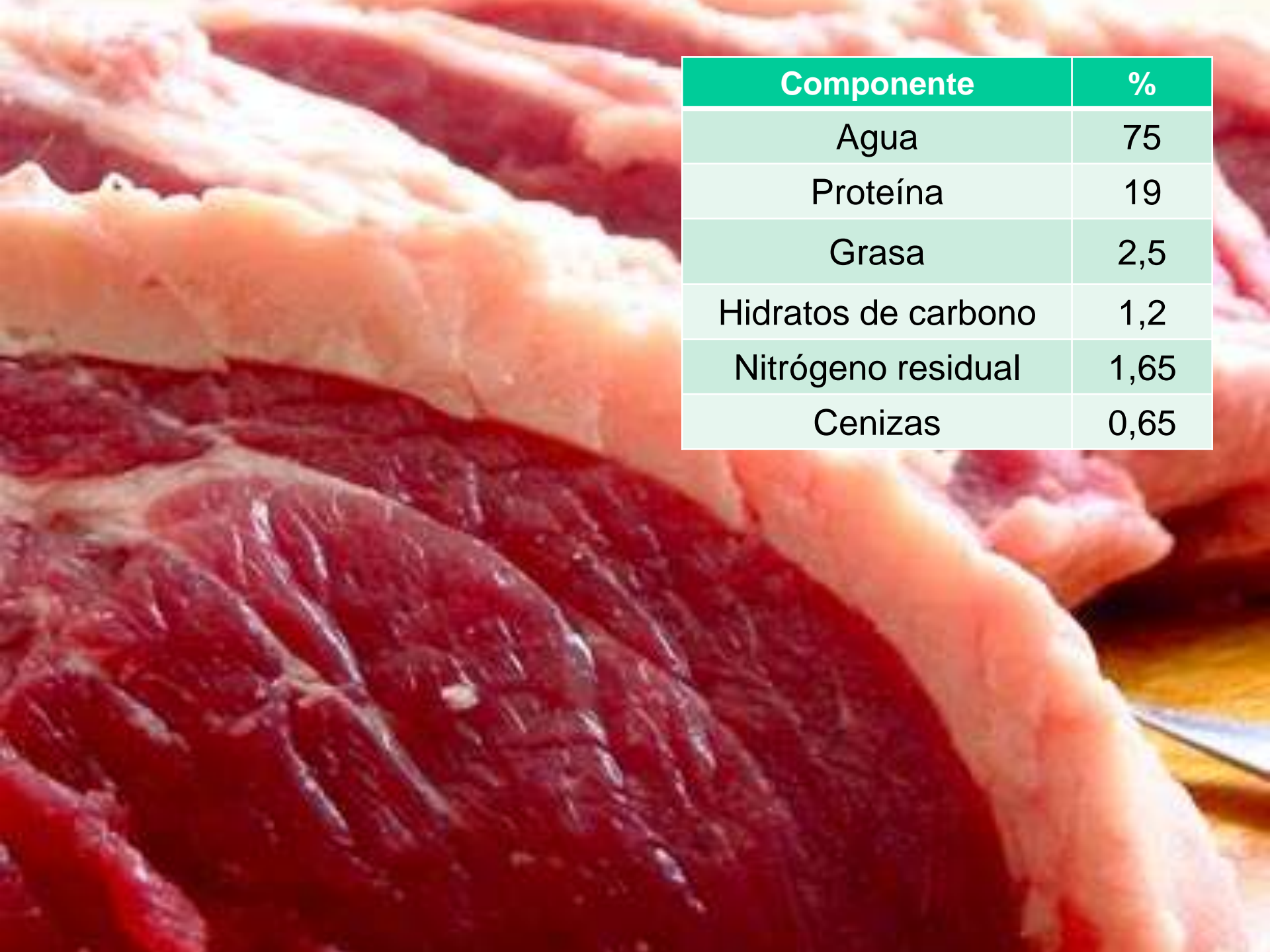


Calidad de Carnes

Dr. Pablo Formento

Uruguay
inac

Montevideo, 28 de julio de 2015



The image shows a close-up of raw meat, likely beef, with a table overlay in the upper right corner. The table lists the components and their percentages. The background is a detailed view of the meat's texture, showing muscle fibers and fat layers.

Componente	%
Agua	75
Proteína	19
Grasa	2,5
Hidratos de carbono	1,2
Nitrógeno residual	1,65
Cenizas	0,65



EVALUACION SENSORIAL de la CARNE

CALIDAD REFERIDA AL PRODUCTO: es el conjunto de características cuya importancia relativa le confiere al producto un mayor grado de aceptación y precio frente a los consumidores.

Es un concepto subjetivo, pero muy importante para los consumidores.



EVALUACION SENSORIAL de la CARNE

La CALIDAD de la carne comprende aspectos:

NUTRICIONALES: equilibrado.

HIGIENICOS: inocuo.

UTILIDAD: práctico (facilidad + rapidez)

ECONOMICOS: accesible.

SENSORIALES: apetecible.



EVALUACION SENSORIAL de la CARNE

Las características **SENSORIALES** u organolépticas se detectan por los sentidos:

VISTA (color, forma, tamaño, apariencia)

TACTO (textura, consistencia)

GUSTO (sabor, terneza)

OLFATO (olor)

OIDO (crepitación)

Al comprarla el **COLOR**, al consumirla la **TERNEZA**.



EVALUACION SENSORIAL de la CARNE

1) COLOR:

- Depende de la mioglobina.
- Varía según la especie animal, sexo, edad, alimentación, ejercicio.
 - Equina > vacuna > porcina > aviar
 - Machos > Hembras
 - Adultos > Terneros
 - Pasturas > Estabulación
- Varía según las condiciones de envasado y conservación.
- Estrés-Glucógeno-pH



EVALUACION SENSORIAL de la CARNE

1) COLOR: CORTE OSCURO "membrillo"

Escasa reserva de glucógeno en el músculo (stress)

Menor descenso de pH i/m (Δ = 6)

Mayor retención de Agua

Modificación de la dispersión de luz (corte oscuro)

Disminución de la vida útil del producto



BIEFES DE VACIO
*
179

FRIGORIFEROS

FRIGORIFEROS

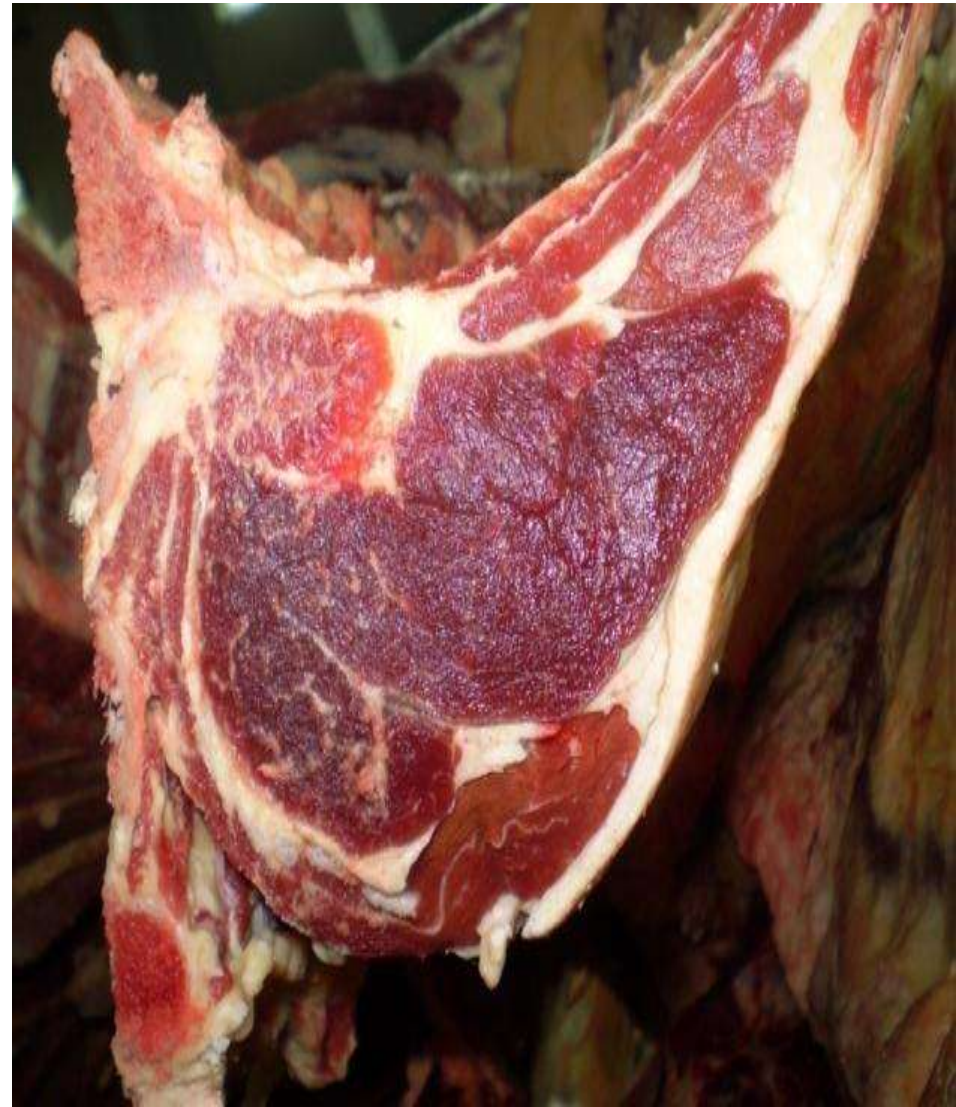
FRIGORIFEROS

COLOR DE LA CARNE

NORMAL



OSCURO





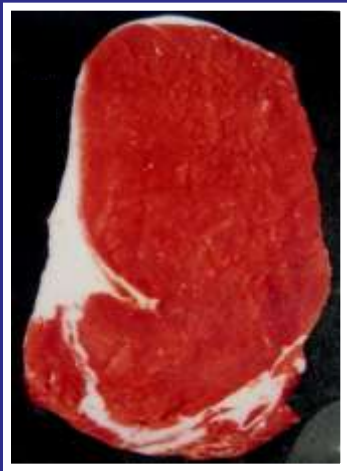
EVALUACION SENSORIAL de la CARNE

2) TERNEZA:

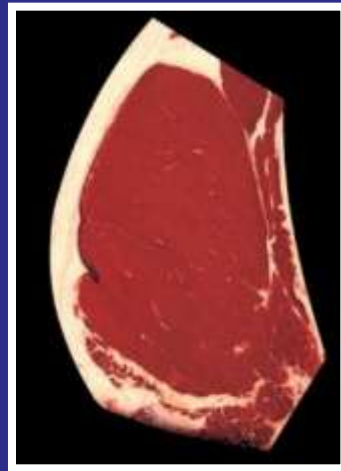
- Depende del colágeno y las fibras musculares. IRMA
- Aumenta de adelante a atrás y de abajo a arriba.
- Varía según el sexo y raza del animal (grasa i/m, jugosidad).
- Varía según destrucción mecánica, maduración, T°C y tiempo de cocción.
- Disminuye con la edad.

AUDITORÍAS DE CALIDAD DE CARNE

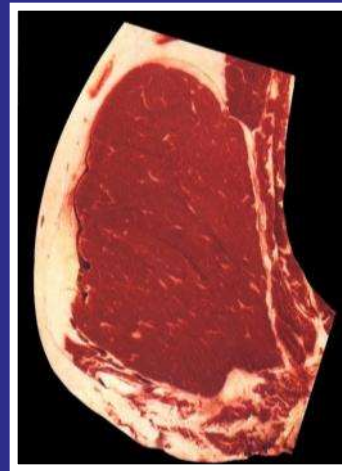
GRADOS DE MARMOREO



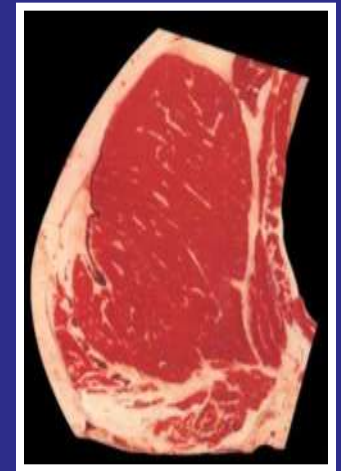
Trazas (Tr)



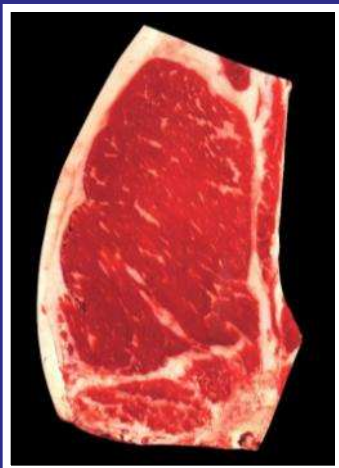
Leve (Sl)



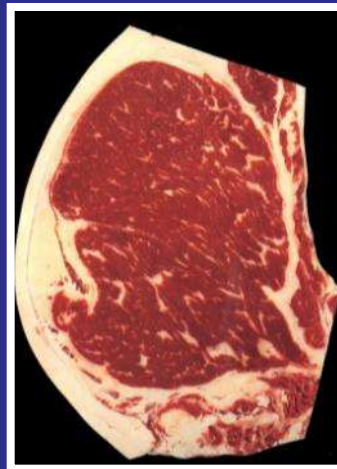
Poco (Sm)



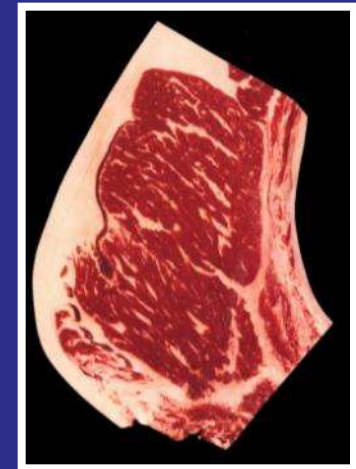
Modesto (Mt)



Moderado
(Md)



Levemente
Abundante
(Sl A)



Moderadamente
abundante
(Md A)











EVALUACION SENSORIAL de la CARNE

3) JUGOSIDAD:

Depende de:

pH-CRA: agua libre Vs agua ligada a proteínas.

GRASA i/m (veteado)



Muchas gracias por su atención

Dr. Pablo Formento

Dirección de Contralor de Mercado Interno