

CARACTERIZACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO DE CARNE DE POLLOS PARRILLEROS COMERCIALIZADOS EN URUGUAY

Sallé, L. (*); Capra, G.; Cozzano, S.; Márquez, R.; Martínez, R.; Luzardo, S.; Costas, G.; Brito, G.; De Souza, G.; Nardo, D.



Universidad
Católica del
Uruguay

INIA

Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria
URUGUAY

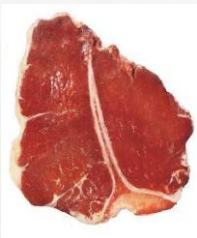
Latitud
FUNDACIÓN LATU



Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes



PROYECTO COOPERACIÓN URUGUAY MÉXICO

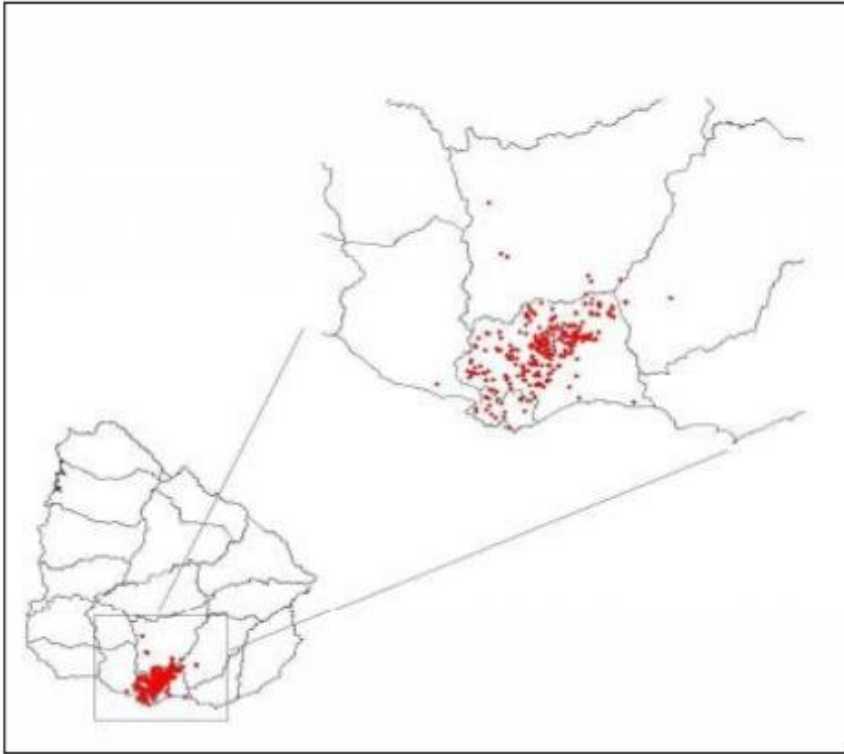


- **EN EL MARCO DEL PROYECTO, “DESARROLLO DE CAPACIDADES EN CIENCIAS DE LA CARNE Y CARACTERIZACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO DE LAS CARNES COMERCIALIZADAS EN MÉXICO Y URUGUAY”,**
- **FINANCIADO POR EL FONDO CONJUNTO DE COOPERACIÓN URUGUAY- MÉXICO DE AUCI Y AMEXCID, E INAC.**

OBJETIVOS DEL TRABAJO

- **CARACTERIZAR EL VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE AVIAR, COMERCIALIZADA EN EL URUGUAY**
- **BRINDAR INFORMACIÓN A LOS PROFESIONALES VINCULADOS A LA SALUD Y NUTRICIÓN HUMANA EN URUGUAY**

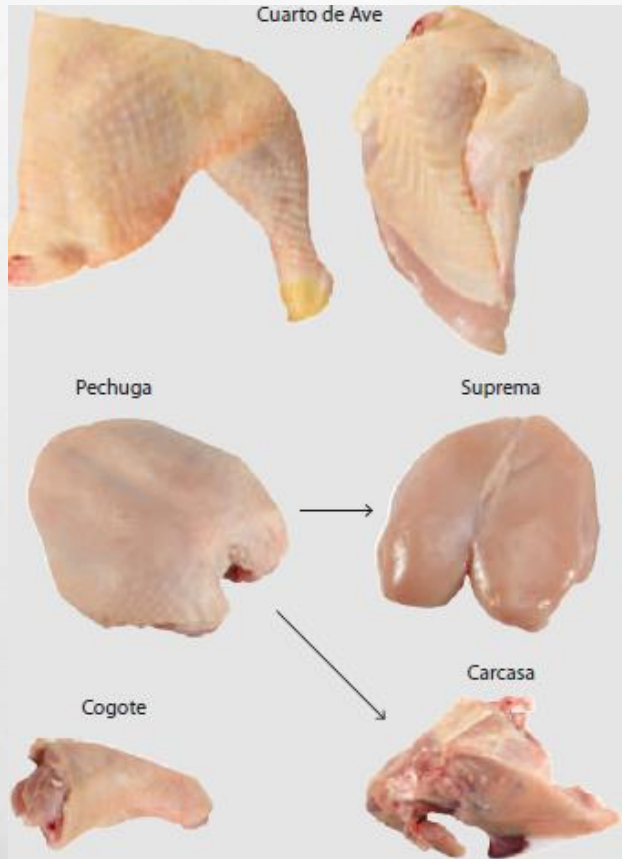
DISTRIBUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN



- **PRODUCCIÓN CONCENTRADA EN EL SUR DEL PAIS**
- **4 EMPRESAS CONCENTRAN EL 80 % DEL MERCADO.**
- **MAS DEL 90 % DE LA PRODUCCIÓN ES PARA EL MERCADO INTERNO.**
- **SECTOR IMPORTANTE EN LA UTILIZACIÓN DE MANO DE OBRA Y EN MANTENER POBLACIÓN EN EL MEDIO RURAL**

FUENTE: DICOSE

METODOLOGÍA



Fuente: Manual de carnes alternativas, INAC

MUSLO CON Y SIN PIEL (CUARTO TRASERO)



PECHUGA CON Y SIN PIEL (CUARTO DELANTERO)



**PULL DE CUATRO POLLOS EXTRAÍDO DE CUATRO EMPRESAS DIFERENTES, PROCESADOS EN EL DÍA DE LA FAENA
PESO DE LA CANAL: $2,528 \pm 0,260$ Kg.**

RESULTADOS DISCRIMINADO POR EMPRESA, EN PECHUGAS

	HUMEDAD (g/100g)		PROTEÍNAS (g/100g)		MATERIA GRASA (g/100g)		CENIZAS (g/100g)	
	PECHUGA SIN PIEL	PECHUGA CON PIEL	PECHUGA SIN PIEL	PECHUGA CON PIEL	PECHUGA SIN PIEL	PECHUGA CON PIEL	PECHUGA SIN PIEL	PECHUGA CON PIEL
A	76,08	75,49	21,58	19,92	2,83	4,35	1,13	1,08
B	74,62	73,40	22,93	21,10	2,63	5,22	1,17	1,12
C	75,18	72,00	22,19	19,55	2,64	8,40	1,12	1,07
D	73,76	72,92	23,90	19,86	2,16	6,45	1,09	1,06
media	74,910	73,45	22,650	20,11	2,565	6,11	1,128	1,08
desvest	0,974	1,48	1,000	0,68	0,285	1,76	0,033	0,03
CV%	1,30	2,01	4,41	3,39	11,12	28,76	2,93	2,43
USDA	73,9	69,6	22,5	20,8	2,6	9,2		

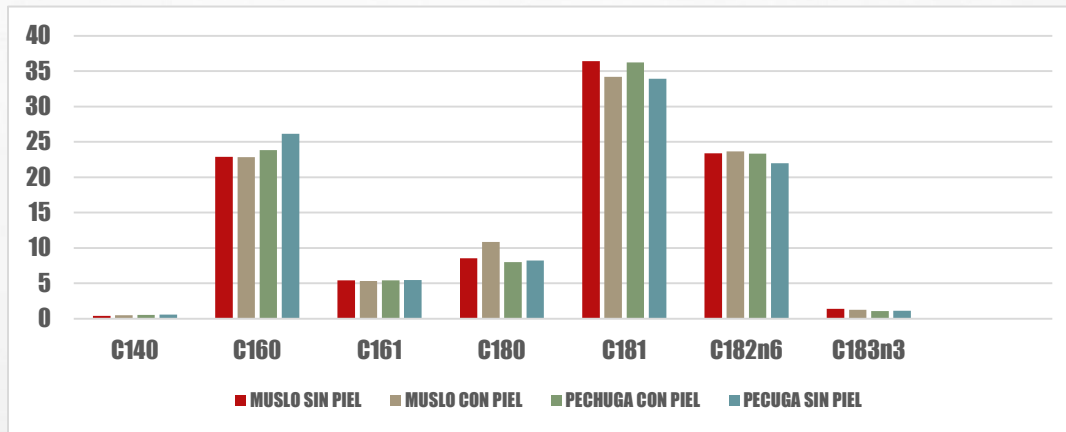
NOTA: A, B, C, D SON LAS DISTINTAS EMPRESAS DONDE SE TOMARON MUESTRAS

RESULTADOS DISCRIMINADO POR EMPRESA, EN MUSLOS

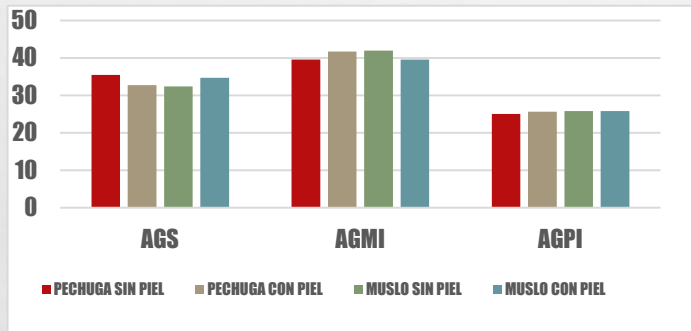
	HUMEDAD (g/100g)		PROTEÍNAS (g/100g)		MATERIA GRASA (g/100g)		CENIZAS (g/100g)	
	MUSLO SIN PIEL	MUSLO CON PIEL	MUSLO SIN PIEL	MUSLO CON PIEL	MUSLO SIN PIEL	MUSLO CON PIEL	MUSLO SIN PIEL	MUSLO CON PIEL
A	74,24	69,89	17,59	15,63	7,62	14,22	1,03	0,90
B	75,22	68,78	18,42	18,85	6,92	14,67	0,96	0,88
C	73,09	67,15	17,91	14,23	8,77	16,89	1,00	0,80
D	74,05	69,60	17,14	15,27	9,42	14,61	0,93	0,89
media	74,150	68,86	17,765	16,00	8,183	15,10	0,980	0,87
desves t	0,873	1,230	0,539	1,994	1,124	1,212	0,044	0,05
CV%	1,18	1,79	3,03	12,46	13,73	8,02	4,49	5,27
USDA	76,4	67,3	19,2	16,4	4,2	15,9		

NOTA: A, B, C, D SON LAS DISTINTAS EMPRESAS DONDE SE TOMARON MUESTRAS

Composición de la grasa para los distintos cortes sin piel y con piel, en %.



Contenido promedio de ácidos grasos saturados (AGS), monoinsaturados (AGMI) y poliinsaturados (AGPI) en %.



Aportes energéticos de pechuga y muslo

Porción de 180g	Kcal
Pechuga sin piel	205
Pechuga con piel	244
Muslo sin piel	260
Muslo con piel	360

Aporte de micronutrientes de la carne de pollo

	Tocoferol (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Sodio (mg/100g)	Magnesio (mg/100g)	Potasio (mg/100g)
Pechuga sin piel	0,675	210	<0,75	0,565	40,5	27	440
Muslo sin piel	0,950	171	0,760	1,400	65	24	385

CONCLUSIONES

- **LA CARNE DE POLLO ANALIZADA ES FUENTE DE PROTEÍNAS, EL CONTENIDO DE ESTA SE VE INFLUENCIADO CON EL CONTENIDO GRASO**
- **SE PUEDE CONSIDERAR A LA PECHUGA SIN PIEL COMO UNA CARNE MUY MAGRA, DEBIDO A QUE EL CONTENIDO ES MENOR AL 5 % POR CONTRARIO EL MUSLO CON PIEL DEBE CONSIDERARSE COMO UNA CARNE DE ELEVADO CONTENIDO DE GRASA.**
- **EL PERFIL LIPÍDICO PROMEDIO ES FAVORABLE AL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS DIETÉTICAS ACTUALES POR SU ELEVADO APORTE DE ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS.**