

VIDA ÚTIL DE CARNE DE CONEJO ENVASADA EN PELÍCULA PLÁSTICA DURANTE EL ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

Londoño Orjuela¹, M.; Dello Staffolo², M.; Bertola³, N.; Bevilacqua, A.^{3*}

¹CIDCA-CCT La Plata, CONICET, Facultad de Ciencias Exactas, ²Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata, 47 y 116, La Plata (1900) Argentina.
nbertola@ing.unlp.edu.ar



Actualmente la carne de conejo es considerada como una de las carnes más sanas desde el punto de vista nutricional, en comparación con otras carnes rojas de consumo humano habitual. La carne de conejo tiene un mayor contenido de proteínas, un menor contenido de grasa total y un menor contenido de colesterol que la carne vacuna. El objetivo del presente trabajo fue determinar la vida útil de carne de conejo envasada en películas plásticas durante almacenamiento refrigerado a 0 y 4°C. Cortes de los músculos dorsales fueron envasados en dos tipos de película y almacenados a 0° y 4°C. Las películas utilizadas fueron: BB4L (permeabilidad al oxígeno = 6 - 14 cm³ / m² día atm) y BK1 (permeabilidad al oxígeno = 175 cm³ / m² día atm). A distintos tiempos de almacenamiento (0, 7, 14 y 21 días) se determinó la concentración de nitrógeno básico volátil (destilación por arrastre de vapor en un equipo Bucchi) y la concentración de sustancias reactivas al ácido tiobarbitúrico (Nro de TBA). Se realizaron recuentos en placa de coliformes totales, Pseudomonas, lactobacilos, hongos y levaduras a 0, 2, 4, 6 y 8 días de almacenamiento. Para es-



LA VIDA ÚTIL DE LA CANAL ES DEFINIDA COMO EL PERÍODO DE TIEMPO DE ALMACENAMIENTO, EN EL CUAL UN PRODUCTO ALIMENTICIO ES SEGURO PARA EL CONSUMO

tudiar si los factores ensayados (tipo de película, tiempo y temperatura de almacenamiento) produjeron un efecto significativo en las distintas variables analizadas se realizaron los correspondientes análisis de varianza (ANOVA) y comparación de medias utilizando el software estadístico SYSTAT. El NBV y el N° de TBA fueron afectados





significativamente ($P < 0.05$) por el tiempo y la temperatura de almacenamiento. A 4°C los valores de TBA resultaron mayores que a 0°C ., sin embargo fueron menores a 2 mg de malonaldehído/kg carne, valor informado por otros autores como causante de rechazo. Con respecto al recuento de microorganismos, el contenido de bacterias coliformes y el de hongos y levaduras fueron afectados significativamente por el tiempo, la temperatura y la película de envase. El recuento de lactobacilos mostró diferencias significativas con el tiempo y la temperatura de almacenamiento. No se encontró *Pseudomona sp.* durante todo el almacenamiento en ninguna de las muestras analizadas. La vida útil es definida como el período de tiempo de almacenamiento, en el cual un producto alimenticio es seguro para el consumo, teniendo en cuenta determinados parámetros de calidad. En este trabajo, se estableció como límite del tiempo de almacenamiento cuando las muestras presentaban un contenido de Nitrógeno básico volátil de 30 mg/L, N° de TBA de 2 mg/L, recuento de coliformes totales de 500 ufc/g y re-



**DE LOS RESULTADOS
OBTENIDOS SE ESTABLECIÓ
UN TIEMPO DE
ALMACENAMIENTO
PARA LA CARNE DE
CONEJO ENVASADA
EN BBL A 4°C DE 4 DÍAS**

cuento de lactobacilos de 106 ufc/g. De los resultados obtenidos se estableció un tiempo de almacenamiento para la carne de conejo envasada en BBL a 4°C de 4 días y a 0° de 8 días.

MAQUINARIA PARA MATADEROS DE CONEJOS

- Aturdidores
- Cortadora de manos
- Cortadora de pies
- Extractoras de piel
- Repeladoras de patas
- Descolgadoras de patas
- Cepillos limpiadores
- Colgadores
- Curvas
- Cadenas
- Piñones cadena
- Grupos motrices



MEVIR, S.A.
Portugal, 3 - Polígono Industrial - Les Comes
08700 IGUALADA (Barcelona)
Tel.: 938 030 649 - Fax: 938 050 461
mevirs@mevirs.com
www.mevirs.com