

Estudio de parámetros de calidad de la carne

Zogbi, Ana Paola y Rosmini, Marcelo R. y Aleu, Gonzalo y Vico, Juan Pablo (2008) *Estudio de parámetros de calidad de la carne*. [Proyecto de Investigación]

El texto completo no está disponible en este repositorio. ([Solicitar una copia](#))

Resumen

El objetivo general del trabajo es estudiar, mediante la espectrofotometría de reflectancia, los diversos factores que influyen sobre el desarrollo del color de los productos elaborados a base de carne de origen bovino y porcino. El proceso de fabricación de embutidos crudo-curados es muy antiguo. El conocimiento, basado en la metodología científica del proceso y de dichos fenómenos permitirá la estandarización del mismo y su mejora. En una primera etapa se trabajó sobre la parte magra de la pasta cárnica que se forma durante la elaboración de productos, asignando prioridad al estudio de las primeras operaciones del proceso de fabricación, en las cuales ocurren fenómenos bioquímicos y biológicos relacionados con el desarrollo del color. El trabajo se planteó mediante un diseño factorial contemplando los diferentes tratamientos que permitirán conocer el efecto individual de los factores básicos y de sus interacciones. Las determinaciones de color se realizaron por medio de espectrofotometría de reflectancia, usando el espacio de color CIELAB, el iluminante D65 y el observador 10°. Los parámetros de color serán L* (luminosidad), a* (rojo-verde) y b* (amarillo-azul), a partir de las cuales se calcularán las magnitudes psicofísicas H* (tono) y C* (croma), el cociente a*/b* y las diferencias de color (ΔE^*).

Tipología documental: Proyecto de Investigación

Información adicional: Inicio del proyecto: año 2007

Palabras clave: Ciencia y tecnología de los alimentos. Carne. Magro. Calidad. Color. Embutidos

Descriptores: [T Tecnología > TALIM Tecnología de los Alimentos](#)
[T Tecnología > TP Tecnología química](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Agropecuarias](#)