

PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR HACIA LOMO DE CERDO BLANCO ENVASADO EN ATMÓSFERAS PROTECTORAS

Calanche, J., Marquina, P., Ainsa, A., Muela, E. y Beltrán, J.A.
Facultad de Veterinaria, Calle Miguel Servet 177, 50013, Zaragoza (Zaragoza), España. ² Incarlopsa, Carretera N-400 Km. 95,4, 16400, Tarancón (Cuenca), España; jbeltran@unizar.es

INTRODUCCIÓN

La carne fresca se define como aquella que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultra-congelación, incluido el envasado al vacío o en atmósfera protectora. Por otra parte, la calidad sensorial de la carne está relacionada con la apariencia visual, percepción en boca de la textura y su sabor (Troy & Kerry, 2010). El propósito de este trabajo fue analizar las preferencias de los consumidores, con base en su percepción sensorial, hacia lomos de cerdo blanco envasados en distintas atmosferas y conservados en refrigeración.

MATERIAL Y MÉTODOS

Las muestras fueron procesadas en INCARLOPSA y se envasaron en bandejas (PET) en formato 18x25x30 cm y con 8 filetes de lomo de cerdo blanco. Se usaron un total de 5 atmosferas protectoras (AP), donde cada tratamiento (AP) constaba de 10 bandejas duplicadas que correspondían a 10 animales distintos, modelo replicado en machos castrados y hembras. La primera bandeja de cada AP se usó con un panel de consumidores (n=101) para establecer la aceptabilidad de la carne usando una escala hedónica y su preferencia mediante la técnica de Mapeo Proyectivo con generación de léxico sensorial (Valentin *et al.*, 2018). La segunda, se usó con un panel de evaluadores sensoriales entrenados (ISO 8586:2012) constituido por 10 miembros quienes desarrollaron un Análisis Cuantitativo Descriptivo (Lawless y Heymann, 2013). Mediante el uso de una lematización y análisis multivariante usando los softwares Voyant® y XLSTAT® respectivamente, se analizaron los datos obtenidos a partir de ambos paneles para construir mapas internos y externos de preferencia (Naes y Risvik, 1996).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

De acuerdo con el gráfico de contorno obtenido, las atmosferas preferidas por los consumidores fueron 70% O₂ :20% CO₂ :10% N₂ para los cerdos machos y 70% O₂ :30% CO₂ para las hembras, mientras que las peor valoradas fueron las atmosferas 50:50 y 70:10 para ambos sexos. Los perfiles sensoriales a partir de las intensidades obtenidos para las AP preferidas revelaron que destacaban por un aroma a carne cocinada, una ternura moderada en boca y un sabor típico a cerdo. Por su parte, los consumidores, tras la generación de un vocabulario sensorial propio, destacaron para los lomos envasados en 70:20:10 el de término “sabroso” y para los de 70:30 el de “apetecible”, lo que demuestra coherencia entre los resultados de ambos análisis sensoriales (consumidores y entrenados).

CONCLUSIÓN

Las atmosferas protectoras usadas para el envasado de lomos de cerdo blanco, se vieron influenciadas por el sexo de los animales de donde provenían dichos cortes. De igual forma, la concentración de 70% O₂ y no menos de 20% CO₂ parecen ofrecer los mejores resultados para preservar durante el almacenamiento refrigerado aquellos atributos sensoriales que condicionan la preferencia sensorial.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Troy, D.J. & Kerry, J.P. (2010). “Consumer perception and the role of science in the meat industry”. *Meat Science*, 86 (1), pp. 214-226.
- Valentin, D., Chollet, S., Nestrud, M. & Abdi, H., 2018. Projective Mapping & Sorting Tasks. In *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation*. Wiley-Blackwell. USA. 535-559.
- ISO 8586:2012
- Lawless, H. & Heymann, H. (2013). *Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices*. Second Edition. Springer.
- Naes T. & Risvik E. (1996). *Multivariate Analysis of Data in Sensory Science*. Elsevier Science, Amsterdam.

Agradecimientos: A Incarlopsa por la colaboración y medios facilitados y al CDTI por la financiación del proyecto IDI-20180917.