

Congreso Nacional CyTA · CESIA

León, 15-17 mayo 2019

Hotel Real Colegiata San Isidoro

IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS · INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

Congreso CyTA Junior

15 de mayo 2019 - León, Facultad de Veterinaria



W W W . C Y T A C E S I A 2 0 1 9 . C O M

Organización:



Secretaría técnica:



cytacesia2019@mastercongresos.com

León, 15-17 de mayo de 2019

X CONGRESO NACIONAL CyTA/CESIA
IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

Editado por:
José María Rodríguez Calleja
Jesús Ángel Santos Buelga y Teresa María López Díaz

Editores: José María Rodríguez Calleja, Jesús Ángel Santos Buelga, Teresa María López Díaz, Facultad de Veterinaria, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León.

ISBN: 978-84-9773-954-2

Depósito Legal: LE-151-2019

Parte de la financiación de la edición de este Libro de Resúmenes proviene de la línea de ayudas para la organización de Congresos y Encuentros de la Universidad de León.

Portada: Sede del Congreso, puerta del Hotel Real Colegiata San Isidoro (Plaza Santo Martino, 5, León), acuarela original de Teresa María López Díaz.

León, mayo de 2019.



INFLUENCIA DE LA REUTILIZACIÓN DEL ACEITE DE CONFITADO DEL CORDERO LECHAL EN LOS ATRIBUTOS SENSORIALES

G. Ripoll, B. Panea y M. Joy

¹ Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). Instituto Agroalimentario de Aragón - IA2 (CITA-Universidad de Zaragoza). Avda. Montañana 930, 50059, Zaragoza, España.
gripoll@aragon.es

Los consumidores no percibieron diferencias en el sabor del aceite, olor del aceite, la acidez en general y la apreciación global al consumir cordero lechal confitado. Sin embargo, fue mejor valorado el color del lechal confitado con aceite reutilizado. El aceite reutilizado cumplió la normativa de porcentaje de compuestos polares.

Palabras clave – grasa, Ojinegra, aceite.

INTRODUCCIÓN

Durante las últimas décadas, la crisis del sector ovino ha causado una reestructuración cuyas consecuencias han sido un descenso tanto en el número de explotaciones ovinas como de cabezas de ganado. En este mismo periodo, se ha registrado un incremento en los precios de los insumos, mientras que el precio del cordero se ha mantenido y el consumo de carne per cápita ha descendido notablemente, al igual que los márgenes de los ganaderos de ovino. Es por ello que su futuro parece cada vez más directamente relacionado con la explotación de razas autóctonas y con la obtención de productos diferenciados y de alta calidad obtenidos de ellas [1]. En España, la producción cárnica de algunas razas ovinas autóctonas se limita, casi exclusivamente, a la venta de carne fresca. Sin embargo, las nuevas tendencias del mercado fomentan la diversificación de los productos como medio para aumentar la cuota de mercado y las rentas. Ante esta situación, se plantea la posibilidad de comercializar nuevos productos (diversificar) para aumentar la cuota de mercado y las rentas de los productores.

Dentro de la diversificación de productos de origen o-vino encontramos el lechal confitado. El confitado es el método de conservación que resulta de cocinar durante mucho tiempo a fuego muy lento unos alimentos en grasa. El objetivo de este estudio fue estudiar la influencia de la reutilización del aceite de confitado del cordero lechal en los atributos sensoriales.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se procedió a confitar 4,5 kg de cordero lechal de raza Ojinegra de Teruel. Las canales de lechal habían sido previamente despiezadas y troceadas. El aceite utilizado tanto para confitar como para envasar ha sido aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón. La temperatura de confitado se fijó en 80°C y el tiempo de confitado fue de 2 horas, más 20 minutos a 95°C. Se les sirvieron a los consumidores (19 consumidores, 24-62 años (media: 41 años \pm d.e. 10 años, 42 % hombres y 58 % mujeres) dos porciones de la misma

pieza de lechal (costillar, pierna o espalda) una de ellas confitada con aceite nuevo y otra confitada con aceite reutilizado 4 veces. Se pidió que se valoraran del 1 al 4 (No me gusta nada, no me gusta, me gusta, me gusta mucho) los siguientes atributos: Color externo, Olor del aceite, Sabor del aceite, Aceitosidad y Valoración global. Los resultados se analizaron por medio del test de χ^2 .

El porcentaje de compuestos polares en los aceites reutilizados se determinó usando un analizador de compuestos polares (Testo 720). Se analizaron aceite nuevo, aceite usado como líquido de gobierno, aceite usado dos veces y aceite reutilizado cuatro veces para confitar.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se observó una relación significativa ($P = 0,019$) entre la reutilización del aceite de confitado y la apreciación del color externo de las piezas. A la mayor parte de los consumidores les gusta mucho el color externo tanto con el aceite nuevo o usado (≈ 60 %). Sin embargo, un 40 % declaró que no le gustó el color externo usando aceite nuevo frente a un 15 % que no le gustó el color debido al aceite reutilizado. Finalmente, al 20 % le gustó mucho el color cuando se empleó aceite reutilizado. No hubo una relación entre el uso del aceite y otros atributos como sabor del aceite, olor del aceite, la acidez en general y la apreciación global.

La reutilización del aceite está regulada por la legislación [2]. En esta orden se limita el porcentaje de compuestos polares presentes en el aceite (25 %). El porcentaje de compuestos polares fue de 4 en el caso del aceite sin usar, de 8 en el aceite reutilizado 2 veces y de 12 reutilizado 4 veces.

CONCLUSIONES

Las implicaciones más importantes del trabajo deben aparecer muy resumidas en esta sección. Intentar no usar esta sección como un resumen de la discusión.

AGRADECIMIENTOS

Estudio financiado por el programa FITE del Gobierno de Aragón (353A).

REFERENCIAS

- [1] Ripoll-Bosch, R. et al. (2012). ITEA, 108, 298-311.
- [2] Orden de 26 de enero de 1989. BOE nº26, 2665-2667