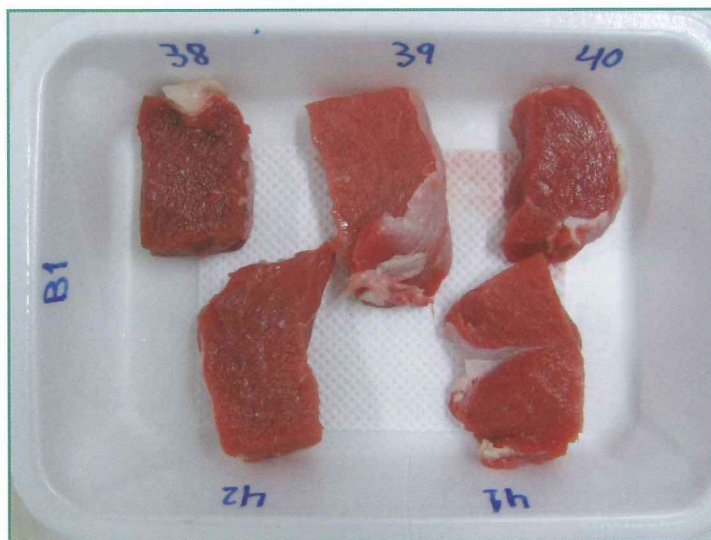


P. Albertí, G. Ripoll, B. Panea.  
Unidad de Tecnología en Producción  
Animal. CITA de Aragón. Avda.  
Montañana, 930, 50059 Zaragoza

**Agradecimientos:** Al personal de Bimarca, Mercazaragoza y Fribin por su colaboración. Proyecto financiado por FEADER y el Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón.

# Valoración de la carne de añejo conservada en atmósfera modificada



**Figura 1.** Carne de añejo en bandeja con atmósfera modificada.

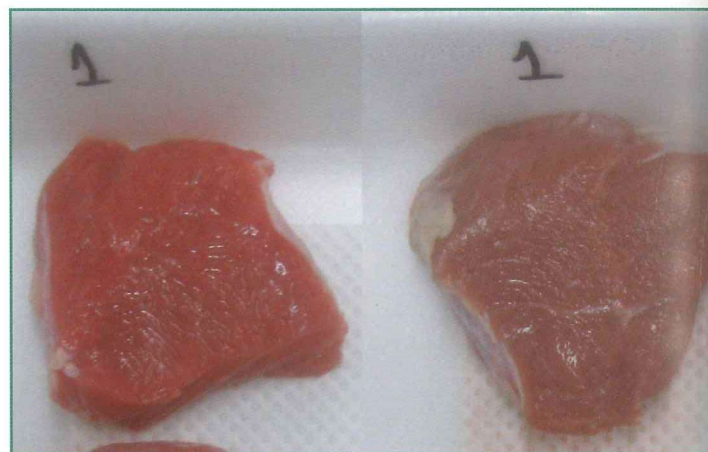
Este problema es más patente en la venta de carne embandejada puesto que al filetear la carne y exponerla al público, factores como el oxígeno o la luz comienzan a deteriorar la apariencia y el color de la carne. Para evitar esto, el uso de atmósferas modificadas se ha convertido en un hecho cotidiano.

Numerosos estudios sobre la vida útil de la carne se han ocupado de la medición del color de la misma midiendo ciertas variables como la luminosidad o la saturación de la carne con aparatos como los colorímetros u otros. Si bien estas variables son muy interesantes y objetivas, el uso de aparatos nos aleja de cómo ven o valoran esa carne los consumidores.

En este artículo, analizamos con un colorímetro, a lo largo de ocho días, el color de carne de añejo refrigerada a 4°C y envasada en bandeja con atmósfera modificada (80% O<sub>2</sub>; 20% CO<sub>2</sub>). Al estudiar el color se miden dos variables: la luminosidad y la saturación. A mayor luminosidad, más clara es una carne. A mayor saturación, más vivo es el color (Figura 1).

También se pidió que los consumidores evaluaran la carne cada día y dieran su opinión sobre la apariencia de esta carne. Esta evaluación visual de los consumidores se registró como una nota del 1 al 5 donde 5

La conservación de la carne fresca siempre es motivo de preocupación y de esfuerzo de mejora, tanto por los problemas sanitarios que conlleva una carne deteriorada como por las pérdidas económicas que supone el no llegar a realizar la venta porque el aspecto de la carne no es el que el consumidor espera o desea. (Figura 1).

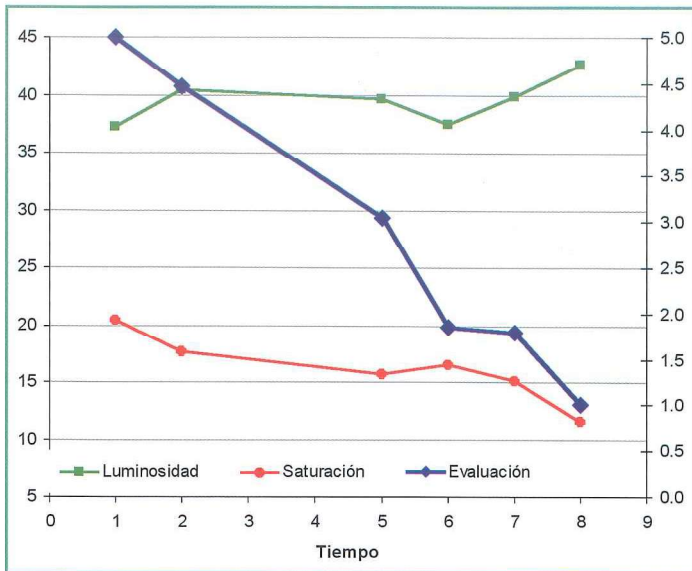


**Figura 2.** La misma carne con un día de exposición (izquierda) tiene un color más vivo (más saturación) que después de varios días (derecha) con un color apagado.

era una carne roja y brillante y 1 era una carne marrón y apagada. (Figura 2)

Como se aprecia en la Figura 3, la evolución de la carne hace que la nota dada por los evaluadores disminuya con el tiempo de 5 al durante los 8 días de exposición en vitrina. Se aprecia que la saturación de la carne disminuye, adquiriendo ésta un color apagado. La luminosidad de la carne, sin embargo, permanece constante, incluso aumentando algo los últimos días.




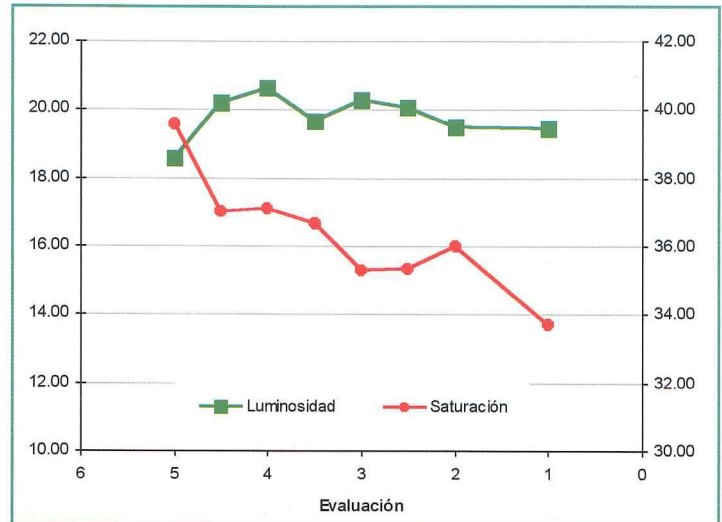


**Figura 3.** Evolución en el tiempo de la nota de los consumidores, la luminosidad y la saturación.

**Figura 4.** Relación entre la luminosidad y la saturación de la carne con la nota de los consumidores.

Observando la Figura 4, vemos cómo la carne más saturada, es decir, con un color más vivo recibió las mejores notas, mientras que la luminosidad no influyó en la evaluación de los consumidores.

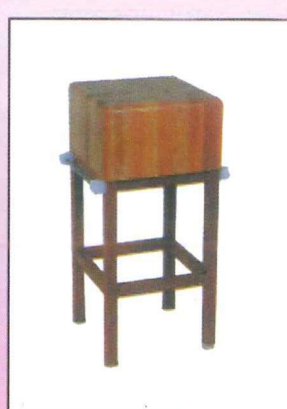
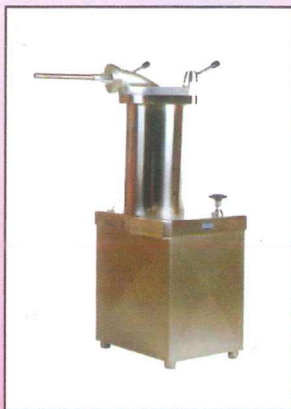
Dentro de un periodo de conservación razonable, la percepción de los consumidores está más relacionada con la viveza del color que con la luminosidad de la carne. A partir de los 5 días de conservación, estos consumidores comenzarían a dar notas por debajo de la media. 



 **GRACIA GOEZ, S.C.**  
SUMINISTROS TÉCNICOS CHACINEROS

**P** PRODUCTOS  
ILARICA, S.A.

Preparados completos para embutidos y especias naturales - Tripas naturales calibradas - Hilos en bobinas, ovillos y cortados a medida - Tajadores de encina seleccionada y cortadores de polietileno a medida - Maquinaria: embudidoras, amasadoras, picadoras, sierras, afiladoras de cuchillos etc. - Envase al vacío, maquinaria, bolsas y asesoramiento técnico - Mallas "Scotner" y celofane para hamburguesas... y todos los complementos para la industria cárnica.



Avd. San Juan de la Peña, 182, interior, nave 13 - 50015 ZARAGOZA  
Teléfonos 976 73 32 02 - 976 73 33 27 - Fax 976 73 33 27