

Nuevas tendencias en la conservación de productos ibéricos curados y su impacto en el estado oxidativo.



Ortiz, A¹., León, L¹., Freire, M¹., Ramírez, M.R²., Tejerina, D¹.

¹Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura. Área de Calidad de Carnes. Ctra. A-V, Km372, 06187 Guadajira, Badajoz, 06187 Guadajira, Badajoz.

²Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura. Área de Calidad de Carnes. Avenida Adolfo Suárez, s/n. CP. 06007 Badajoz



INTRODUCCIÓN

Actualmente, los estilos de vida y hábitos de consumo de los productos ibéricos curados han cambiado hacia formatos de venta más pequeños, loncheados y envasados, en detrimento del formato de venta como pieza entera. Sin embargo, en este tipo de formatos, el producto posee una mayor exposición a los agentes alterantes, pudiendo por tanto comprometer la vida útil del mismo.



OBJETIVO

En este contexto, el objetivo del presente estudio fue evaluar la estabilidad oxidativa del solomillo curado Etiqueta *Negra* de acuerdo con la actual Norma de Calidad del Ibérico (RD 4/2014) en formato loncheado y envasado al vacío a lo largo de 8 meses de almacenamiento en refrigeración (control - 4°C ± 2) frente a temperatura ambiente (experimental - 20°C ± 2).

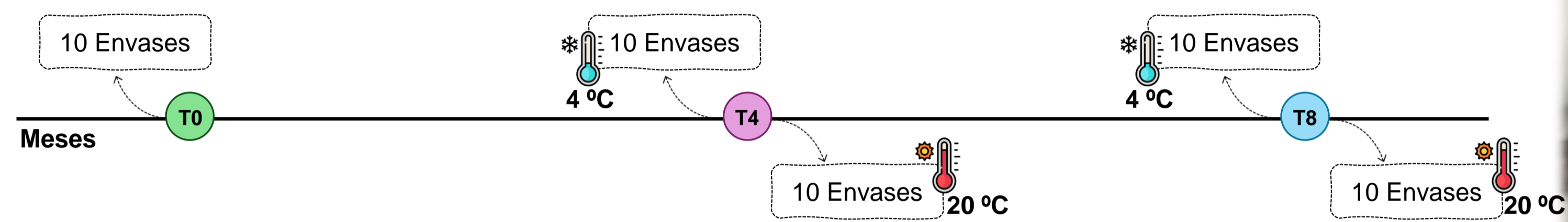


METODOLOGÍA



Diseño

Se utilizaron un total de 50 envases de 100 g de solomillo ibérico curado Etiqueta *Negra* (RD 4/2014). Las muestras se distribuyeron en dos lotes experimentales, según la temperatura de conservación (temperatura convencional de refrigeración a 4°C, y temperatura ambiente de 20°C, y se almacenaron durante 8 meses, tomando también una medida intermedia a los 4 meses. Así, se asignaron 10 envases por cada temperatura de conservación y tiempo, y 10 envases al inicio del estudio.



Determinaciones



Se determinó la oxidación lipídica mediante la valoración de la medida del ácido tiobarbitúrico (TBA)

(Salih et al., 1987)

Se determinó la oxidación proteica mediante la valoración de la medida de carbonilos

(Oliver et al., 1987)



RESULTADOS

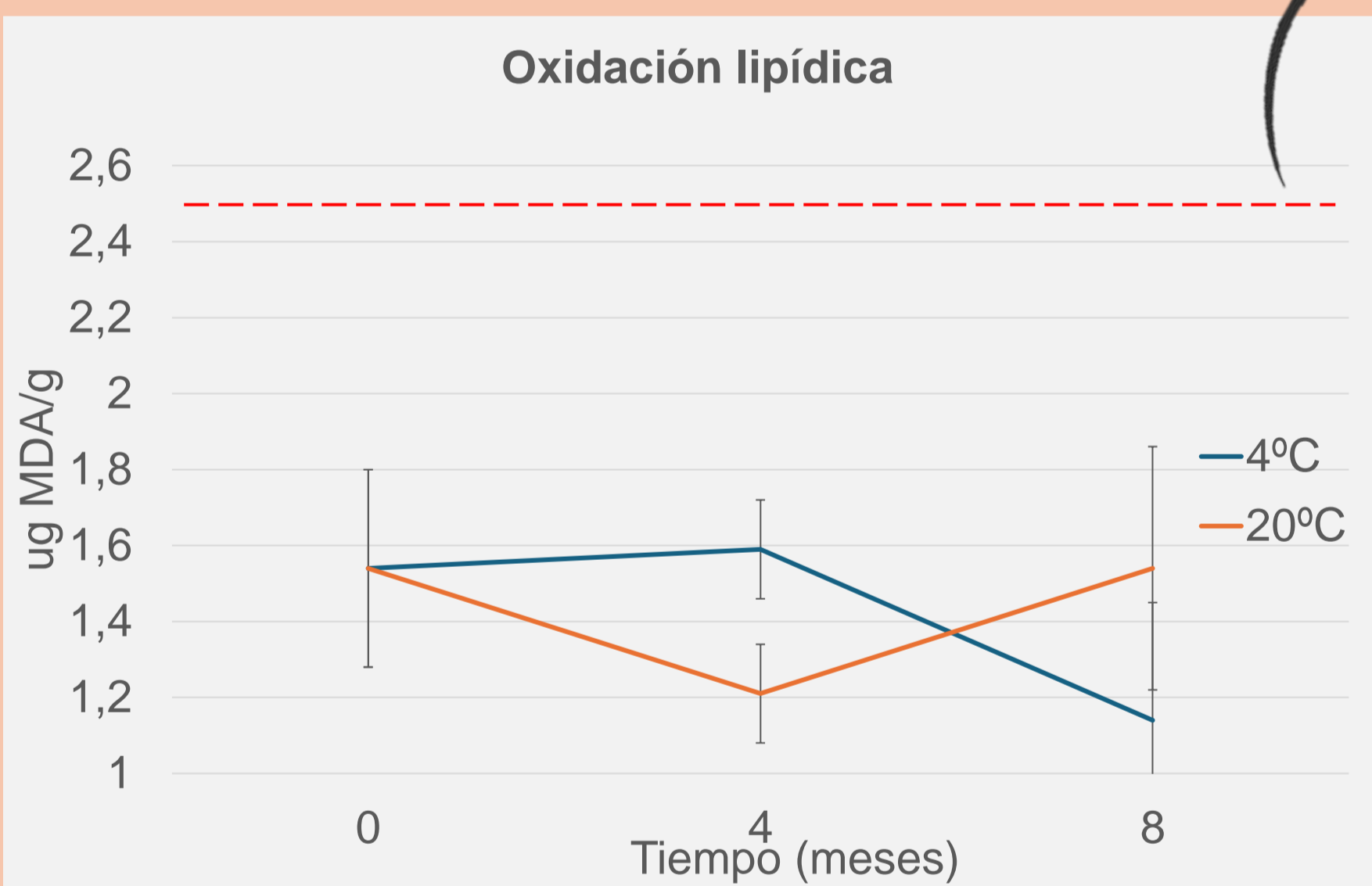


Figura 1. Evolución del contenido en malondialdehído (MDA) del solomillo ibérico curado Etiqueta *Negra* (RD 4/2014) de acuerdo a la temperatura de conservación a lo largo de 8 meses de almacenamiento.

2,5 ug MDA/g. Límite de detección del consumidor (Ansorena & Astiasaran, 2004)



Se observaron variaciones en el contenido de malondialdehído a lo largo del tiempo de almacenamiento en los diferentes lotes, destacando el mayor valor del producto conservado a temperatura ambiente con respecto al refrigerado a los 8 meses de almacenamiento. No obstante, en ningún caso se superó el límite de detección por el consumidor.

Las variaciones que se observaron a lo largo del tiempo en cuanto al contenido en carbonilos podrían ser explicadas por la propia variabilidad del producto ya que no siguieron una tendencia clara.

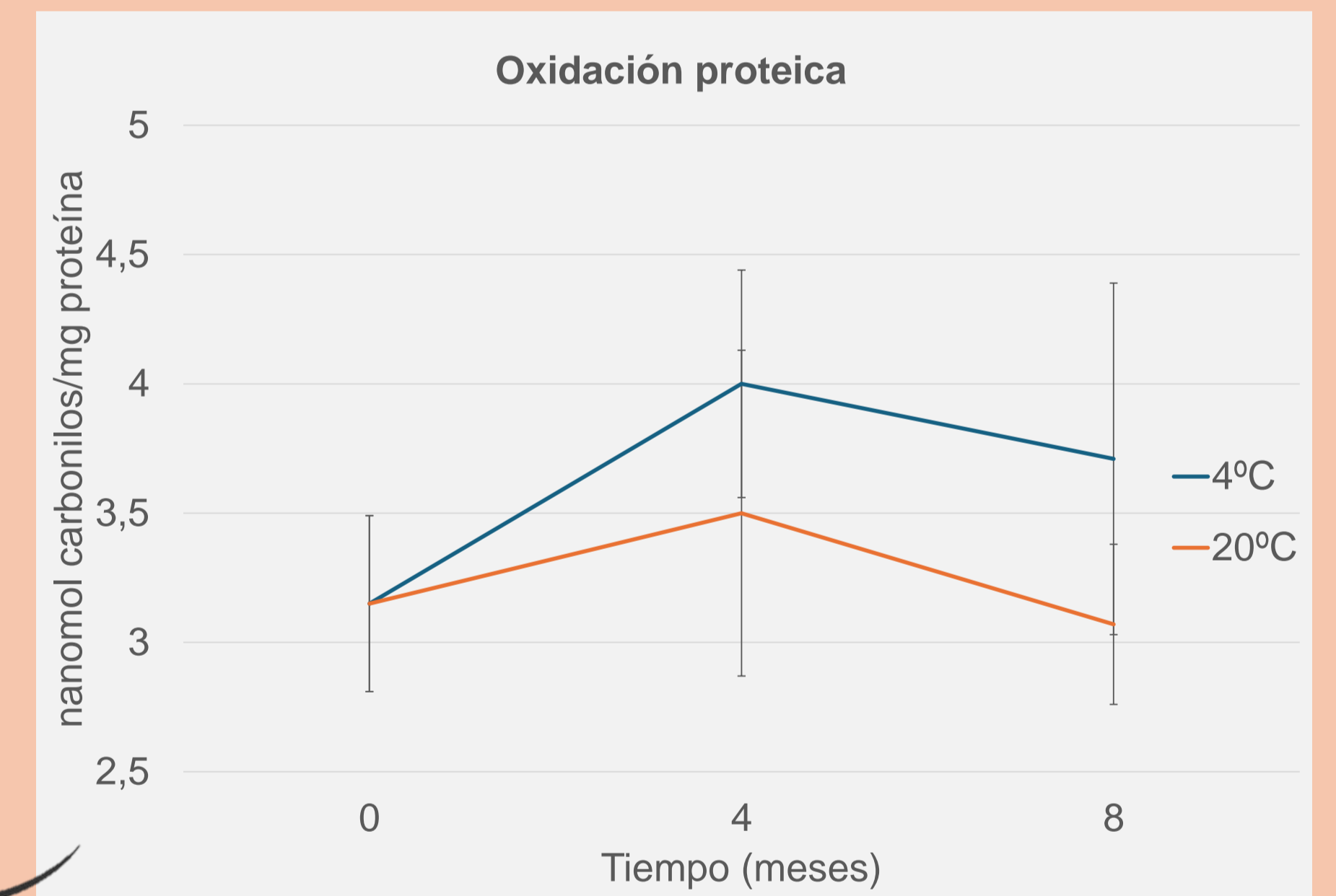


Figura 2. Evolución del contenido en carbonilos del solomillo ibérico curado Etiqueta *Negra* (RD 4/2014) de acuerdo a la temperatura de conservación a lo largo de 8 meses de almacenamiento.



CONCLUSIÓN

La temperatura de conservación (4°C ± 2 y 20°C ± 2) no afectó significativamente el estado oxidativo del solomillo ibérico curado etiquetado *Negra* envasado al vacío durante un tiempo prolongado de almacenamiento (8 meses). Estos resultados sugieren por tanto que el estado oxidativo no sería un factor limitante para la conservación del producto a temperatura ambiente



REFERENCIAS

- Ansorena, D., & Astiasaran, I. (2004). Effect of storage and packaging on fatty acid composition and oxidation in dry fermented sausages made with added olive oil and antioxidants. *Meat science*, 67(2), 237-244.
- Oliver C.N., Ahn, B.W., Moerman, E.J., Goldstein, S. & Satadman, E. R. (1987). Aged-related changes in oxidized proteins. *Journal of Biological Chemistry*, 262, 5488–5491.
- RD 4/2014, (2014). Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España.
- Salih, A. M., Smith, D. M., Price, J. F., & Dawson, L. E. (1987). Modified extraction 2-thiobarbituric acid method for measuring lipid oxidation in poultry. *Poultry Science*, 66(9), 1483–1488.