

EFFECTO DEL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN SOBRE LA ACEPTABILIDAD SENSORIAL, COLOR, TEXTURA Y PERFIL MICROBIOLÓGICO DE LA CARNE COCIDA DE CENTOLLA Y CENTOLLÓN

Laura Leilén Cocito¹; M. Paula Sotelano¹; Marina Czermer²; Alejandra Tomac²; M. Carolina Romero¹

¹Laboratorio de Crustáceos y Ecosistemas Costeros. CADIC-CONICET; ²Grupo de Investigación Preservación y Calidad de Alimentos (GIPCAL), INCITAA, Facultad de Ingeniería, UNMDP-CONICET

lauralconic@gmail.com

Debido a sus altos valores nutricionales y el sabor refinado de su carne, la centolla (*Lithodes santolla*, Molina 1782) y el centollón (*Paralomis granulosa*, Jacquinot 1847) son explotados en el sur de Sudamérica. Los cambios responsables de la pérdida de frescura de la carne se valoran por diversas técnicas, las cuales determinan su vida útil. Nuestro objetivo fue determinar el efecto del almacenamiento refrigerado en la calidad de la carne cocida de estos crustáceos. Del Canal Beagle (Tierra del Fuego), se capturaron 36 machos de cada especie, se hirvieron las patas y extrajeron los meros. Se formaron 6 grupos de 6 animales para cada especie y los meros se almacenaron sobre hielo escamado a $4\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ durante 14 días. Se realizaron diferentes análisis: sensorial hedónico (ASH), instrumental del color y textura (AI) y microbiológicos (AM) a los 0, 2, 5, 8, 11 y 14 días. Para el ASH, los evaluadores analizaron olor, apariencia, textura al tacto, textura en boca, sabor y aceptabilidad global con una escala verbal hedónica de 9 puntos (“me disgusta muchísimo (1)” a “me gusta muchísimo (9)”), considerando puntuaciones ≥ 5 aceptables para el consumo. En el AI, el color se determinó con un colorímetro (D65, 10°) y el análisis de perfil de textura se realizó con un texturómetro, comprimiendo las muestras un 60% a $20\pm 1^{\circ}\text{C}$. En el AM se analizó la presencia de bacterias mesófilas y psicrótrofas totales, *Staphylococcus* spp., coliformes, enterobacterias, hongos y levaduras. En general, para ambas especies todos los parámetros tuvieron la misma tendencia, observándose cambios significativos en el tiempo. Todos los atributos del AHS disminuyeron con el tiempo ($p < 0,001$), siendo en su mayoría aceptables hasta el día 11. La aceptabilidad global disminuyó desde $8,6\pm 0,5$ en el día 0 a $4,9\pm 1,5$ el día 14. En el AI, disminuyó ($p < 0,05$) la dureza y aumentó ($p < 0,05$) el color a lo largo del tiempo. En el AM, se observó la presencia de mesófilas y psicrótrofas desde el día 0. Las mismas alcanzaron al día 14 valores de 2,38 y 3,09 log CFU·g⁻¹ para mesófilas y 4,7 y 5,93 log CFU·g⁻¹ para psicrótrofas; en centolla y centollón, respectivamente. Sin embargo, no se detectaron microorganismos patógenos y solo las psicrótrofas en centolla alcanzaron el límite microbiano sugerido después de 11 días ($p < 0,001$). La calidad de la carne para ambas especies refrigerada a $4\pm 0,5^{\circ}\text{C}$, si bien presentó un deterioro con el tiempo, permaneció aceptable hasta el día 11.

Palabras-Clave: Calidad de carne; crustáceos; vida útil