

ANÁLISIS DEL RENDIMIENTO DE CARNES A TRAVÉS DEL MÉTODO SOUS VIDE

SILVANA COLOMBINO, MANUELA HERRERA, ROMINA SORIA, SOLEDAD SANCHEZ, MATHIAS ADINOLFI, CAMILA ROCHA
 Tutora: Prof. Adj. Lic. en Nut. Carolina Menoni Cotutora: Asist. Lic. en Nut. Gimena Allegue
 Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. Correo electrónico del tutor: mmenoni@nutricion.edu.uy

INTRODUCCIÓN

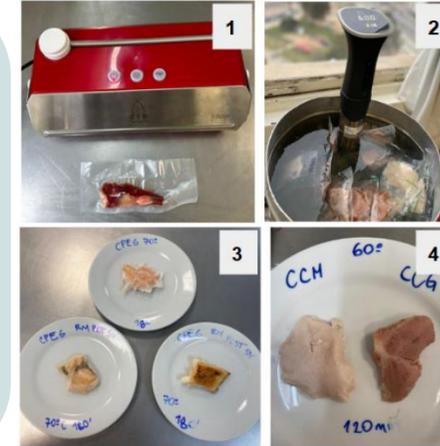
La técnica de cocción Sous Vide consiste en cocinar alimentos sumergidos en agua, previamente envasados al vacío en bolsas termoresistente a temperaturas controladas y durante tiempos prolongados, garantizando una cocción uniforme del alimento y conservando sus propiedades. Los elementos esenciales para la aplicación de esta técnica, son una olla con agua y un roner, dispositivo cuya función es calentar el agua hasta la temperatura establecida y mantenerla constante durante todo el tiempo de cocción. En Uruguay, la aplicación del método ha sido poco explorada, por este motivo decidimos centrar nuestra investigación en el estudio de las carnes de mayor comercialización a nivel nacional, según datos proporcionados por el Instituto Nacional de Carnes (INAC).

OBJETIVO GENERAL

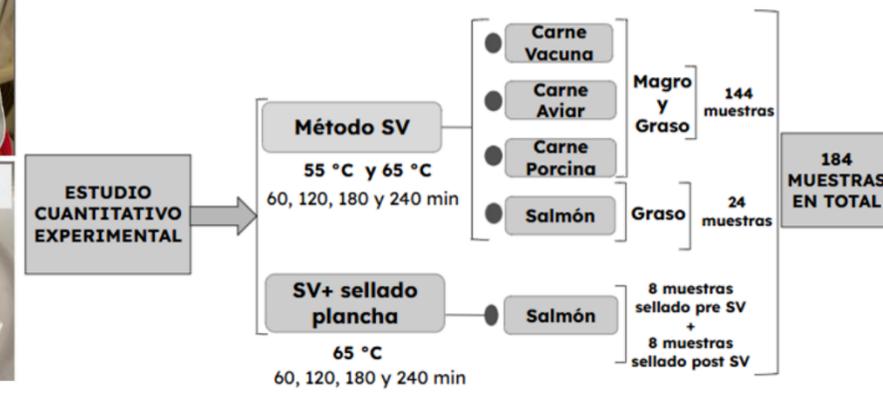
Analizar el rendimiento de cortes magros y/o grasos de los tipos de carne vacuna, aviar, porcina y pescado a través del método de cocción SV en función de diferentes tiempos y temperaturas de cocción. Adicionalmente, se propone analizar el rendimiento del salmón a través del método de cocción SV en función de los diferentes tiempos, temperaturas y aplicación de métodos de cocción por vía seca previo y posterior al método SV.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Cuantificar el rendimiento de los cortes magros y grasos de carne vacuna, aviar y porcina, en base a diferentes tiempos y temperaturas de cocción.
2. Evaluar el rendimiento de la carne vacuna, aviar y porcina considerando el contenido lipídico en cortes magros y graso.
3. Comparar el rendimiento del salmón en base a diferentes tiempos y temperaturas de cocción.
4. Determinar el rendimiento del salmón mediante la aplicación del método de cocción por vía seca (sellado a la plancha) anterior y posterior al método SV.



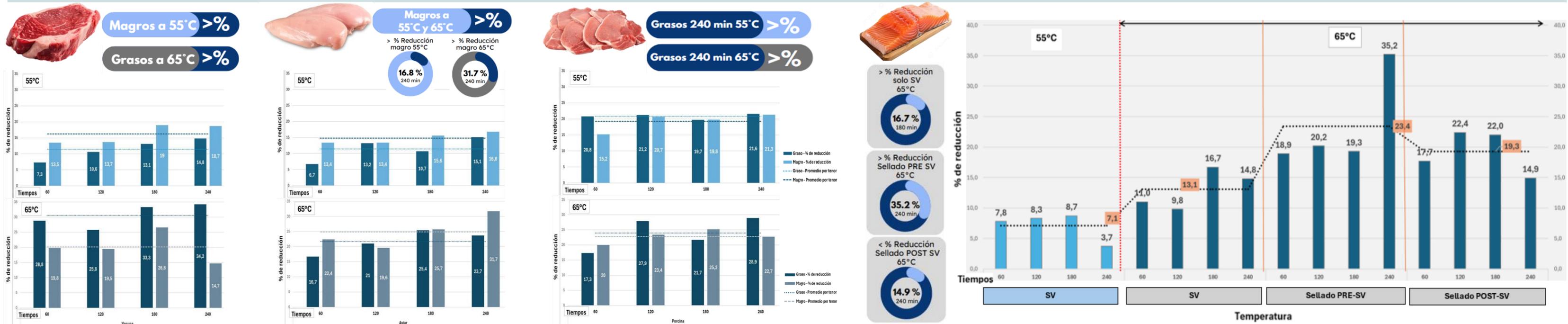
METODOLOGÍA



Variables registradas: peso antes y después de la cocción SV, temperatura interna y porcentaje de reducción.

Análisis estadísticos realizados: pruebas de normalidad y homocedasticidad, ANOVA de un factor o, de lo contrario, test no paramétrico Kruskal-Wallis. Casos en que se detectaron diferencias significativas, pruebas post hoc correspondientes.

RESULTADOS



CONCLUSIONES

Con estos resultados se concluye que el rendimiento de los cortes magros y grasos de cada tipo de carne (vacuna, aviar, porcina y pescado) cocidos a través de la técnica SV, varía en función del tiempo y temperatura de cocción aplicados. Es por ello que se puede decir que si bien no existe una tendencia de aumento gradual ascendente a medida que aumenta el tiempo y la temperatura, en general la temperatura fue el factor más determinante en la merma tras la cocción, y en algunos casos, la técnica complementaria utilizada.