

Desenvolvemento de novos produtos cárnicos de Porco Celta sen aditivos artificiais (PP2022-1A)

A consecución deste proxecto levou ao desenvolvemento de produtos cárnicos diferenciados e sen aditivos sintéticos. Inicialmente, a perfecta identificación dos aditivos empregados normalmente na formulación, así como o estudo e caracterización de posibles substitutos que cumpran coas mesmas funcións tecnolóxicas, foi satisfactorio. A aplicación destes ingredientes alternativos aos aditivos sintéticos demostrou, tras a análise dos resultados, que a estratexia de reformulación proposta neste estudo e a elaboración de produtos cárnicos sen aditivos é viable técnica e economicamente. Non obstante, os produtos cárnicos elaborados deben ser analizados de xeito individual.

• Chourizo

No caso do chourizo, a reformulación non afecta negativamente nin a composición nin a evolución dos parámetros fisicoquímicos. Mentres que, a nivel sensorial, os chourizos do grupo control mostraron unha maior aceptabilidade; con todo, o test de preferencia non evidenciou diferenzas co chourizo reformulado, situándose a valoración global na parte alta da escala ("Gústame bastante" e "Gústame moito").

• Salchichón

O salchichón celta reformulado presenta unha composición química similar á do control, con diferenzas mínimas na evolución dos parámetros fisicoquímicos durante o almacenamento e cunha mellora da estabilidade oxidativa durante a vida útil. A nivel sensorial, os resultados indican que o control acada unha valoración global maior ("Gústame bastante"- "Gústame moito") respecto ao reformulado ("Gústame lixeiramente"- "Gústame bastante"), sendo a preferencia igual para ambos os dous.

• Chourizo de cebola

Para o chourizo de cebola, a reformulación mantivo practicamente a mesma composición química, conservando a súa calidade nutricional, sen afectar a ningún dos parámetros fisicoquímicos. A análise sensorial non mostrou diferenzas significativas nin de aceptabilidade nin de preferencia deste produto, situándose a valoración global en ambos lotes na parte alta da escala, entre "Gústame bastante" e "Gústame moito".

• Crioulos de verdura

Nos crioulos de verduras, o principal problema foi que a reformulación e a pasteurización supuxo unha liberación de líquido do produto cara ao envase. A falta de retención destes líquidos afectou de xeito negativo tanto a composición química como a maior parte dos parámetros fisicoquímicos analizados. O factor que máis variou coa reformulación foi a cor, relacionada co emprego de colorantes sintéticos no control e coas características dos preparados empregados nos tres lotes reformulados. A avaliación sensorial dos crioulos non mostra diferenzas significativas para valoración global, pero si para outros atributos estudados, sendo o lote control o que mellor situado está en canto a aceptabilidade. No test de preferencia obsérvanse claras diferenzas, onde os lotes preferidos son o lote control e o reformulado "Lote 2".

Como tendencia xeral en todos os produtos, o emprego de xelificantes e aglutinantes sintéticos nos lotes control determina que a reformulación diminúa a súa dureza e firmeza. Tamén é destacable que, en todos os casos, a reformulación non afectou a estabilidade oxidativa dos produtos e, a pesar observarse certas diferenzas significativas nalgúns casos, os valores obtidos están moi por baixo do limiar de percepción sensorial de cheiros ou sabores rancios. Isto lévanos a concluír que a reformulación dos produtos é perfectamente viable sen comprometer de ningún xeito a estabilidade oxidativa, nin ao final da elaboración nin na súa vida útil.

O estudo de viabilidade económica tamén mostrou mínimas diferenzas entre os custos de elaboración dos produtos reformulados e os controis. Ademais das particularidades que se acaban de comentar, o desenvolvemento e elaboración destes produtos cun selo de calidade, sen aditivos e derivados de carne de raza autóctona con grande aceptación por parte do consumidor é fundamental para mellorar a competitividade dos produtores e, polo tanto, os seus beneficios.