

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**ESTABILIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE CARNE DE POLLOS  
ALIMENTADOS CON DIETAS SUPLEMENTADAS CON ORÉGANO SECO  
(*ORIGANUM VULGARE* L.) Y EXTRACTOS RICOS EN SAPONINAS**

**POR**

**PAULINA FERNANDA BRAVO FICA**

**MEMORIA PRESENTADA A LA  
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA  
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
PARA OPTAR AL TÍTULO DE  
INGENIERO AGRÓNOMO.**

**CHILLÁN – CHILE  
2013**

## **ESTABILIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE CARNE DE POLLOS ALIMENTADOS CON DIETAS SUPLEMENTADAS CON ORÉGANO SECO (*ORIGANUM VULGARE* L.) Y EXTRACTOS RICOS EN SAPONINAS.**

## **STABILITY DURING THE STORAGE OF MEAT FROM CHICKENS FED ON DIETS SUPPLEMENTED WITH DRY OREGANO (*ORIGANUM VULGARE* L.) OR SAPONIN-RICH EXTRACTS.**

**Palabras índice adicionales:** Índice de peróxidos, recuento total, espacio CIELab, análisis sensorial.

### **RESUMEN**

Para mejorar las características de la carne de pollo se pueden utilizar promotores del crecimiento y antioxidantes. El objetivo de este estudio fue determinar la estabilidad durante el almacenamiento de carne de pollos alimentados con una dieta control (C), más aditivos: Nutrafito® (extracto rico en saponinas) al 0,01 % (N001); Nutrafito al 0,015 % (N0015); antibiótico oxitetraciclina (Ab); orégano seco al 1,25 % (O125); 2,5 % (O25); 3,75 % (O375) y 5 % (O5) con respecto a la materia seca de la dieta. Los parámetros evaluados fueron: índice de peróxidos, recuento de aerobios mesófilos (RAM), color, composición, características sensoriales y aceptación. La oxidación de lípidos en los tratamientos O25, O375 y O5 fue menor en el día 0 con respecto a los otros tratamientos y se mantuvo constante durante la refrigeración, aumentando en el día 90. No se observó un efecto antimicrobiano de los suplementos. Los parámetros  $a^*$  y  $b^*$  aumentaron desde el día 0 al 180 y los valores de  $L^*$  disminuyeron en el día 30 cuando la carne se encontraba en congelación. Todos los tratamientos con suplementación con orégano fueron aceptados, no así el tratamiento C y N0015. Por lo tanto, la suplementación con orégano seco (O25, O375 y O5) en la dieta de pollos de carne retarda la oxidación de lípidos durante la refrigeración, y la suplementación con extractos de saponinas (N0015) disminuye el grado de aceptación.