

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE CARNE DE POLLO
ENVASADA EN PROTOTIPOS DE BANDEJAS ABSORBENTES EN BASE A
ALMIDÓN**

POR

VALESKA ISABEL FUENTES FUENTES

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

**CHILLÁN – CHILE
2017**

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE CARNE DE POLLO ENVASADA EN PROTOTIPOS DE BANDEJAS ABSORBENTES EN BASE A ALMIDÓN

PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF CHICKEN MEAT PACKAGED IN ABSORBENT PROTOTYPE TRAYS BASED ON STARCH

Palabras índice adicionales: Poliestireno expandido, compositos espumados, pérdidas por goteo, análisis sensorial, empaques biodegradables.

RESUMEN

La carne de pollo se comercializa principalmente en bandejas de poliestireno expandido (PSE), presentando inconvenientes en su degradación. El objetivo del estudio fue determinar características físicas y organolépticas de carne de pollo envasadas en prototipos de bandejas absorbentes de compositos espumados en base a almidón de papa. Se utilizaron muestras de cortes de carne de pollo, trutro y pechuga, envasadas en 3 tipos de bandejas: PSE o control y dos prototipos de bandejas en base a almidón, A 1 % (1 % de nanoarcilla y 53 % almidón) y A 2 % (2 % de nanoarcilla y 52 % almidón), con 3 repeticiones. Se determinó: pH, pérdidas por goteo, color y análisis sensorial de la carne durante el almacenamiento. Además, se determinó la ganancia de peso de las bandejas durante el almacenamiento. El pH de la carne presentó diferencias significativas entre tratamientos en el día 8 ($P \leq 0,05$). Las pérdidas por goteo fueron mayores en A 1 % y A 2 % (día 4: 9,05 % - 15,20 %; día 8: 12,99 % - 21,09 %) respecto a PSE (día 4: 2,65 % - 3,07 %; día 8: 3,63 % - 5,00 %) ($P \leq 0,05$). Ganancias de peso bandeja fueron mayores en A 1 % y A 2 % (día 4: 11,20 % - 19,12 %; día 8: 15,93 % - 23,12 %) respecto a PSE. Las diferencias de color se presentaron principalmente en ΔE y color sensorial ($P \leq 0,05$) entre PSE y los tratamientos A 1 % y A 2 %. Por lo tanto, los prototipos de bandejas afectan los parámetros de calidad de carne evaluados.

SUMMARY

Chicken meat is mainly marketed in expanded polystyrene (PSE) trays, presenting