

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**ESTABILIDAD DE LA CARNE DE POLLO ENVASADA EN PROTOTIPOS DE  
BANDEJAS ABSORBENTES DE COMPOSITOS ESPUMADOS EN BASE A  
ALMIDÓN DE PAPA (*SOLANUM TUBEROSUM*)**

**POR**

**ALEJANDRA SOLEDAD HENRÍQUEZ SUAZO**

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

**CHILLÁN – CHILE  
2017**

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
FACULTAD DE AGRONOMÍA**

## **ESTABILIDAD DE LA CARNE DE POLLO ENVASADA EN PROTOTIPOS DE BANDEJAS ABSORBENTES DE COMPOSITOS ESPUMADOS EN BASE A ALMIDÓN DE PAPA (*Solanum tuberosum*).**

STABILITY OF CHICKEN MEAT PACKAGED IN COMPOSITE FOAM ABSORBENT PROTOTYPE TRAYS BASED ON POTATO (*Solanum tuberosum*) STARCH.

**Palabras índice adicionales: oxidación lipídica, envases compostables, recuento aerobios mesófilos.**

### **RESUMEN**

La creciente demanda de carne de pollo y la preocupación de los consumidores por el medio ambiente, por los desechos relacionados con el envasado, ha llevado a desarrollar bandejas fácilmente degradables. El objetivo de este estudio fue evaluar la estabilidad de dos cortes de carne de pollo (pechuga y trutro) envasados en prototipos de bandejas de almidón de papa y arcilla A1 (1% arcilla y 53% almidón), A2 (2% arcilla y 52% almidón) y una control de poliestireno expandido (PSE), durante 8 días de refrigeración. Se evaluó composición nutricional, oxidación lipídica y análisis microbiológicos (*Salmonella sp.*, RAM, *E. coli*) de la carne. Los resultados mostraron que la carne envasada en bandejas A1 y A2 presentaron una mayor oxidación lipídica con respecto a la bandeja control entre 0,11 y 0,12 mgMDA/kg de carne. El análisis microbiológico presentó ausencia de *Salmonella sp.*, un RAM de 8 a 9 logUFC/g al finalizar el almacenamiento, el recuento de *E. coli* alcanzó valores 3 logUFC/g. Por lo tanto, la utilización de prototipos de bandejas de almidón no aumenta la vida útil de la carne de pollo, pues favorece la oxidación lipídica y la proliferación bacteriana causante de deterioro en la carne. Sin embargo, sigue siendo una alternativa viable y debe evaluarse en futuras investigaciones, la incorporación de agentes antioxidantes y antimicrobianos.

### **SUMMARY**

The increasing demand for chicken meat and the consumer's environmental