

UNIVERSIDAD DE CONCEPCION
Escuela de Medicina Veterinaria
AREA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
CHILLAN

TV/0deC
A 120
1978

MFJ = 324

INCORPORACION DE LA MOSQUETA

(Rosa aff. rubiginosa L.)

EN ELABORACION DE CECINAS

(Vienesas y Mortadela)

TESIS PRESENTADA A LA ESCUELA DE
MEDICINA VETERINARIA DE LA UNIVER-
SIDAD DE CONCEPCION PARA OPTAR AL
TITULO DE MEDICO VETERINARIO.

BIBLIOTECA
FACULTAD CIENCIAS AGROPECUARIAS Y FORESTALES
188
UNIVERSIDAD DE CONCEPCION
CHILLAN - CHILE

SERGIO ALARCON SANDOVAL

CHILLAN - CHILE

Marzo 1978

I N T R O D U C C I O N

El consumo de alimentos preparados y listos para ser servidos, tiene una tendencia que va en aumento en la población, debido principalmente al menor tiempo que se ocupa en su preparación final.

Los embutidos a base de carne de cerdo, tienen una buena aceptación por los consumidores, ya que poseen un umbral de aceptabilidad bastante alto, debido a lo cual se pueden consumir sin que se produzca rechazo hasta dos a tres veces por semana.

Desde el punto de vista de su conservación, interesa su estabilidad. Son productos que por su composición química es necesaria la incorporación de ciertos aditivos que ayuden a mantener el producto en buenas condiciones.

En el proceso de su elaboración los lípidos o materias grasas, constituyen alrededor del 50% de sus componentes, a la forma de tocino de cerdo, siendo responsable del sabor, suavidad, homogeneidad y presentación del producto.

En la composición del tocino, los ácidos grasos que se encuentran en mayor porcentaje son el oleico ($\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_7-\text{CH}=\text{CH}-(\text{CH}_2)_7-\text{COOH}$), en un 60%; ácidos grasos saturados como el palmítico y esteárico en un 32 y 8% respectivamente (Casares, 1959). El ácido oleico como ácido graso insaturado es

susceptible de experimentar un proceso de oxidación o rancidez, lo cual causa varios problemas derivados de esta alteración, tales como cambios en los caracteres organolépticos y cambios químicos (Coretti, 1971; Montes, 1966). Por lo tanto, la adición de antioxidantes es de uso habitual en la industria cecinera, siendo el ácido ascórbico uno de los más usados ya sea sólo o sinergizado (Schultz, 1962).

El ácido ascórbico, además de su acción antioxidante sobre las materias grasas, es utilizado por su efecto estabilizador de las carnes curadas, disminuyendo el tiempo y la cantidad de sales de curado a utilizar (Jacquet, et al 1971; Bauernfeind 1953; Bauernfeind y Pinkert, 1970; Dumitru, et al 1966; Jay y Fox, 1962; Pagano, 1968; Merck 1975; Mac Dougall et al 1975). También ejerce una acción aceleradora en la formación de pigmento (nitrosomioglobina, nitrosomicromógeno), en la reacción de curado (Grau, 1965; Freeman, 1966). Además, ha demostrado tener un efecto inhibitor en relación a la formación de nitrosaminas, las cuales tendrían una acción cancerígena (Aros, 1976; Merck, 1977). Estas nitrosaminas serían generadas al adicionar nitratos y/o nitritos en los embutidos para mejorar el color y sabor de las carnes curadas. (Frouin, et al 1974; Sen, 1973).

En los últimos años, en los países industrializados, se observa un rechazo por parte de los consumidores de productos alimenticios en que se emplean en gran escala diferentes

aditivos, ya sean antioxidantes, estabilizadores, colorantes, antisépticos, etc., lo cual ha traído como respuesta la búsqueda de productos naturales que ejerzan una acción similar a la de los productos sintéticos a un precio razonablemente competitivo. Uno de estos aditivos naturales podría ser la mosqueta utilizada como antioxidante en productos alimenticios, debido a su contenido en ácido ascórbico.

Diferentes autores (Vega y Valladares, 1973; Geldrez, 1974), han encontrado que la mosqueta o coral (Rosa aff. Rubiginosa L.) posee un alto porcentaje de ácido ascórbico, lo que la coloca a la cabeza de los productos vegetales que contienen este compuesto.

La mosqueta o coral ha adquirido gran importancia en nuestro país, dado que se ha producido un marcado interés por parte de industriales europeos en la cascarilla deshidratada de esta rosácea, que crece en forma natural en diferentes regiones del país (CIDERE 1977).

Por su contenido en ácido ascórbico, se podría utilizar la mosqueta a la forma de harina o polvo, en la elaboración de cecinas o como estabilizante de oxidación en algunos productos alimenticios.

El presente estudio tiene como objetivo utilizar harina de mosqueta, en la elaboración de embutidos: