



Desarrollo de productos a base de carnes no tradicionales: faisán

Renaud, V.⁽ⁱ⁾; Mónaco, G.⁽ⁱ⁾; Sanchez, M.⁽ⁱ⁾; ; Espinosa, E.⁽ⁱ⁾; Galotta, J.⁽ⁱⁱ⁾

⁽ⁱ⁾INTI-Carnes

⁽ⁱⁱ⁾FCA/UCA

Introducción

INTI-Carnes recibe muchas consultas y/o demandas para desarrollos de productos a base de carnes no tradicionales.

Esta demanda la realizan mayormente productores que desean encontrar la forma de otorgarle valor agregado a su producción, en general a partir de la expectativa de poder exportar los productos elaborados.

Se eligió realizar el trabajo sobre faisán por dos razones, por un lado porque no se encontró disponible información sobre rendimientos y características tecnológicas de su carne y por otro lado que se disponía de la cantidad de animales necesaria junto con información de origen y cría.

En este trabajo nos hemos planteado tres objetivos fundamentales:

- Objetivo 1. Definir los cortes más representativos del animal y calcular su rendimiento (Etapas 1, 2 y 3).
- Objetivo 2. Desarrollar una línea de productos que permita el uso de las partes comestibles del animal en las proporciones más adecuadas para optimizar su aprovechamiento integral (Etapa 4).
- Objetivo 3. Obtener una metodología sistemática de trabajo para este tipo de demandas (Etapa 5).

Metodología / Descripción Experimental

— Etapa 1. Se recolectó la información de base sobre:

Animales de estudio: raza, alimentación, edad, sexo, peso vivo, etc.

Situación nacional e internacional de mercados. Reglamentaciones, formas de comercialización.

Costumbres de consumo y recetas culinarias.

Mataderos habilitados en el mercado local.

— Etapa 2. Faena de los animales.

Definición de matadero y trámites para el traslado y faena.

Seguimiento de la faena y relevamiento de datos del proceso.

Nota: el trabajo se realizó sobre una muestra de 200 animales.

— Etapa 3. Despostada de las canales.

INTI-Carnes: definición de cortes comerciales y obtención de rendimiento

UCA: obtención de cortes anatómicos y datos de pesada.

— Etapa 4. Desarrollo de productos.

Elaboración

A partir de los cortes y recortes obtenidos se formularon distintas alternativas de productos.

Las elaboraciones se llevan a cabo en la Planta

Piloto de INTI-Carnes con el equipamiento disponible en ella, que es perfectamente compatible con los procesos industriales.

Para cada producto planteado se define su fórmula y proceso de elaboración y se lo lleva a cabo.

Los productos terminados se evalúan para su posterior reformulación y/o aceptación final mediante una secuencia que involucra distintos tipo de evaluaciones físico-químicas y sensoriales.

Cuando un producto terminado responde a todos los parámetros establecidos (por ejemplo reglamentarios) y es aceptado por los paneles de INTI-Carnes queda como un producto definido.

Los productos se formularon de acuerdo al Objetivo de aprovechamiento integral de las partes comestibles del faisán.

Cuarto delantero: pechuga, inner filet, alas.

Cuarto trasero: pata, muslo.

Otros: recortes, grasa, piel.

Evaluaciones:

Parámetros de Proceso: en todas las etapas se realizaron las mediciones de los parámetros de proceso (valor F, valor P, tiempos, temperaturas, pH, etc.)

Análisis fisicoquímicos: se realizaron sobre materias primas y productos finales. Humedad, pH, grasa, proteína, perfil de ácidos grasos, colesterol, cenizas, cloruros, nitritos, etc.

Evaluación Sensorial: durante el desarrollo de los productos se trabajó con paneles entrenados en ensayos discriminativos.

La aceptabilidad de los productos finales es evaluada por paneles reducidos de consumidores.

— Etapa 5. Obtención de Conclusiones y Sistematización del Trabajo.

Una vez concluidas todas las etapas del trabajo planteadas se hará un análisis de lo realizado y a partir de las conclusiones obtenidas se redactará una Guía de Trabajo para optimizar las actividades relacionadas a las futuras demandas de este tipo.

Resultados

Los productos ya definidos (elaborados y aceptados en sus procesos y sensorialmente) son:

A partir del cuarto delantero (pechuga, inner filet, alas):

Pechuga: Comidas Preparadas Congeladas (pechugas con salsa roja y pechugas con salsa agridulce), Comidas Preparadas Esterilizadas (pechugas con salsa y verduras y pechuga con salsa y frutas de estación), Blanco de Faisán (a las finas hierbas, con frutas y caramelizado).

Inner Filet: Congelados (platos preparados de cubos de faisán con distintas salsas, snack a base de carne picada), Platos Preparados Esterilizados (cubos con distintas salsas y acompañamientos).

Alas: Productos Esterilizados (sopa de alitas de faisán), Productos Prefritos Congelados (alitas fritas rebozadas).

A partir del Cuarto trasero (pata, muslo):

Pata y muslo: Comidas Preparadas Congeladas (pata-muslo con distintas guarniciones y salsa), Comidas Preparadas Esterilizadas (pata-muslo con distintas guarniciones y salsa).

A partir de otros: productos con combinación de cortes y recortes de ambos cuartos

Fiambre de faisán, Paté pasteurizado, Terrinas, (pata-muslo con distintas guarniciones y salsa), Nuggets y otros.

Nota: en varios de los productos enumerados se utilizó grasa y piel en su formulación.

Conclusiones

Se realizó el aprovechamiento integral de las partes comestibles económicamente representativas del animal.

Las características tecnológicas y organolépticas de la carne son apreciables.

Los productos obtenidos fueron aceptados por los paneles de INTI-Carnes.

Los productos desarrollados se presentaron en ferias técnicas de alimentación con buena aceptación por parte de los degustadores.

Referencias

[1] www.senasa.gov.ar

[2] www.nuevoabcrural.com.a

[3] C. Castellini, C. Mugnai and A. Dal Bosco 2002 Effect of organic production system on broiler carcass and meat quality. Meat Science, Volume 60, Issue 3, March, Pages 219-225.

[4] The intra-muscular (Muscularis iliofibularis) EN S.J. van Schalkwyk, L.C. Hoffman, S.W.P. Cloete and F.D. Mellett 2005 The effect of feed withdrawal during lairage on meat quality characteristics in ostriches. Meat Science, Volume 69, Issue 4, April, Pages 647-651.

[5] Found in M. iliofibularis whereas M. gastrocnemius EN A. Girolami, I. Marsico, G. D'Andrea, A. Braghieri, F. Napolitano and G. F. Cifuni 2003 Fatty acid profile, cholesterol content and tenderness of ostrich meat as influenced by age at slaughter and muscle type. Meat Science, Volume 64, Issue 3, July, Pages 309-315.

[6] Colour values of the m. Ilioibularis EN L. C. Hoffman and P. Fisher Comparison of meat quality characteristics between young and old ostriches. 2001 Meat Science, Volume 59, Issue 3, November, Pages 335-337.

[7] www.sagpya.mecon.gov.ar

[8]

www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/CAA.asp

[9]

www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/decretos.asp

[10] www.exportar.org.ar

[11] www.ambiente.gov.ar

[12] www.europa.eu.int/eur-lex

[13] www.pheasant.com

[14] www.pheasant.org.uk

[15] Criadero de Faisanes " Aviario Rara Avis", Calle 3 y Pueyrredón, Chivilcoy, Buenos Aires, Argentina.

[16] Keith C.R. Howman, "Introduction to Ornamental Pheasants".

[17] Allen Woodward, Pran Vohra, and Vern Denton, Gamebird Breeders Handbook.

Para mayor información contactarse con:

vrenaud@inti.gov.ar