

CEMSUR

Autorizado por el cliente solicitante

Aprovechamiento de ovejas y capones para su industrialización en conservas.

Bengochea J. E., Soulé C. L.

En nuestro país, el consumo de carne ovina registra un bajo índice en el mercado interno.

La carne ovina, a la cual se asocia con un alto contenido de grasa, es consumida preponderantemente en el campo y zonas rurales o comercializada estacionalmente en forma mayorista como un commodity de calidad variable y en cantidad limitada. Este consumo a su vez se efectúa sólo sobre ejemplares jóvenes comercializados en fresco.

Con el objetivo de mejorar la rentabilidad del productor agropecuario, contribuyendo al desarrollo de un mercado de productos ovinos de mayor valor agregado, diferenciado por su calidad, que no requieran de costosas cadenas de frío para su comercialización masiva y que permita el aprovechamiento integral de animales adultos, se desarrollaron en el CEMSUR-CITEP-INTI conservas de carne ovina en escabeche, al natural, estofada y de patés ovinos, en el marco de convenios con las EEA Chubut y Balcarce del INTA.

En este trabajo se evalúan, a nivel de escala Planta Piloto, las variables y parámetros vinculados con la tecnología de elaboración de conservas a base de carnes ovinas de animales adultos, datos éstos sobre los que se dispone de muy poca información y entre los que podemos citar, entre otros, a: rendimientos en peso en cada una de las etapas involucradas en el proceso, niveles de contaminación microbiológica en materias primas, insumos y productos finales, diferentes opciones de procesamiento, diferentes formulaciones, evaluaciones organolépticas, pruebas de aceptabilidad de los productos desarrollados, etc.

Los resultados de este trabajo permiten definir, a nivel de escala de Planta Piloto, las tecnologías de elaboración de productos con un elevado grado de procesamiento de forma que puedan ser consumidos directamente o con muy poca preparación.

Se ensayaron distintas formulaciones de los productos, diferentes opciones de procesamiento, se analizó la calidad por medio de paneles organolépticos a cargo de panelistas entrenados y se estudiaron las composiciones proximales. A través de análisis estadísticos de las evaluaciones sensoriales, se determinaron las formulaciones de mayor aceptabilidad, se compararon los productos desarrollados (en los casos posibles) con productos similares existentes en el mercado, se diseñaron las etapas correspondientes a la línea industrial y se obtuvo información indispensable para el diseño y/o selección de los equipos involucrados en cada una de ellas.

En base a los datos obtenidos y para una capacidad de producción dada, se pueden determinar las variables de proceso y los flujos másicos correspondientes.

Se realizaron estudios de factibilidad técnico - económica de una planta integral para elaborar productos frescos, en conservas y preserves a partir de carne ovina.

Los resultados y conclusiones que surgen de este trabajo pueden ser utilizados como base del diseño y desarrollo de líneas de producción para estos productos, gestando además, posibilidades de trabajos relacionados con la Ingeniería de Diseño.

A su vez, los datos obtenidos permiten efectuar trabajos de asesoramiento y asistencia técnica en el Aseguramiento de la Calidad en las etapas productivas involucradas en la elaboración de los productos desarrollados.

Para mayor información contactarse con: Julio Bengochea en CEMSUR (Centro Regional Sur)
(citep@mdp.edu.ar)

Este material es de divulgación pública.

Puede ser reproducido por cualquier medio, siempre que se conserve su integridad y se cite la fuente.

| [Home](#) | [Jornadas...](#) | [Trabajos por Área](#) | [Trabajos por Centro](#) | [Búsqueda por Palabras](#) |