

## [CEMSUR](#)

**Autorizado por el cliente solicitante**

---

# **Estudios microbiológicos y físico-químicos de cortes de ovinos para el desarrollo de productos preservados mediante barreras múltiples.**

Yeannes M. I. (CONICET), Ramirez E. E. (UNLa Pampa), Filsinger B. E., Ameztoy I. (CONICET)

---

**E**l objetivo de este trabajo fue evaluar microbiológica y físico-químicamente distintos cortes de ovino para ser utilizados en procesos de conservación basado en la utilización de Barreras Múltiples.

Mediante convenio con INTA Trelew se comenzó a trabajar en el desarrollo de nuevos productos en base a carne ovina. Para ello se debió comenzar por la caracterización de la materia prima. Dado que se pretende desarrollar productos curados efectuando una utilización integral del animal se trabajó con distintos cortes de los mismos. Se evaluaron cuartos, paleta, aguja y lomo.

Se determinó la Composición Química Proximal, contenido de cloruros, la evaluación microbiológica de los distintos cortes y su pH.

Del análisis de los resultados de la materia prima surge que la mayor diferencia en la Composición Química entre los cortes analizados se presentan en aguja y lomo con respecto a paletas y cuartos. La mayor variación entre los cortes se presentó en los valores de lípidos. Estos resultados son de fundamental importancia para el desarrollo de productos preservados mediante Barreras Múltiples, dado que los mismos llegan a valores de actividad de agua donde la rancidez es el principal problema a resolver.

El contenido de cloruro de sodio en los distintos cortes varió de 0,03 a 0,14 %.

Los resultados microbiológicos denotan una diferencia en los recuentos de cuarto y paleta con respecto a lomo y aguja, presentando los primeros cortes mencionados recuentos notoriamente superiores. En el caso del cuarto se encontraron Coliformes fecales y E. coli.

Se aplica en Industrialización de carne ovina.

---

Para mayor información contactarse con: M. Yeannes en CEMSUR (Centro Regional Sur)  
([citep@mdp.edu.ar](mailto: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](#) |