

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CON CHÍA

Lucía García Rabadán,¹ Andrea Cornejo Úzquiza,¹ Casilda Navarro,² Estrella Sayas,² Alba Roldán,² Carmen Botella,² José Ángel Pérez,² Jesús Carrillo.¹
²EPSO-UMH,¹ IES Floridablanca.

INTRODUCCIÓN

Los derivados cárnicos son uno de los alimentos principales en la dieta de los españoles, haciendo de la industria cárnica el principal sector de la industria agroalimentaria. La mayoría de hamburguesas que se consumen son de baja calidad nutricional y esto ha conducido a la realización de numerosas investigaciones para sustituir la grasa animal empleando “ingredientes potencialmente funcionales”, como las semillas de chía. La chía (*Salvia Hispánica*) presenta numerosas ventajas, entre las que destaca que el 65% de su contenido en grasas lo forman ácidos grasos ω -3, además se considera fuente de antioxidantes y de fibra.

OBJETIVOS

El objetivo general de este trabajo ha sido estudiar el impacto de diferentes concentraciones de semillas de chía (5 y 10%) (*Salvia Hispánica* L.) incorporadas a un producto cárnico fresco, en este caso hamburguesas de cerdo, con el objetivo de analizar el potencial de las semillas chía como ingredientes funcionales y su viabilidad tecnológica y comercial.

METODOLOGÍA

Elaboración

Se elaboraron 3 lotes de hamburguesas: lote control y dos lotes con chía (lote chía-5% y lote chía-10%) siguiendo el proceso de elaboración convencional. Cada hamburguesa es de unos 80 g

Cocinado

Las muestras se cocinaron en un horno a 150°C, hasta una temperatura interna de 72°C. Después del cocinado, se dejaron enfriar hasta una temperatura ambiente (21°C).

Determinaciones

Se hicieron las siguientes pruebas: capacidad de retención de agua (CRA), rendimiento de cocción (RC), reducción de diámetro (RD), análisis sensorial antes y después del cocinado. Se determinó pH, actividad de agua (aw), textura y parámetros de color.

RESULTADOS Y CONCLUSIONES

Viendo la relación entre el aumento de semillas de chía y el aumento del RC y la CRA, podemos determinar que aumento de la concentración de semillas de chía evita las pérdidas de agua. Los parámetros de textura que se ven más afectados son la adhesividad, con un gran aumento, mientras que la gomosidad y la masticabilidad se ven claramente disminuidas. En los parámetros de color, solo varía el parámetro L*, que disminuye con la incorporación de semillas de chía. Por último, podemos ver que en el análisis sensorial la incorporación de semillas de chía hace que la carne se vuelva más jugosa y mucho más granulosa. Como conclusión, ya que en el grupo de cata fueron las favoritas, y la chía las provee una gran lista de mejoras tecnofuncionales, es viable empezar a introducir en la dieta este tipo de hamburguesas incluyendo un 10% de semillas de chía.

