

ACEPTABILIDAD DEL JAMÓN Y SALCHICHA ELABORADOS A BASE DE CARNE DE CONEJO

Laura Estrada*, José María Tapia y Heraclio Gálvez

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Prolongación Colón s/n Cd.

Guzmán, Jalisco. C.P. 49000. México

E-mail: laurae@cusur.udg.mx

RESUMEN

El objetivo del presente trabajo fue evaluar el nivel de aceptación del jamón y la salchicha con carne de conejo, elaborados en una planta de carne. La formulación que se utilizó para la salchicha es la que comúnmente se emplea en productos con cerdo y para el jamón se diseñó una diferente. Se realizó una prueba de aceptación y nivel de agrado con 140 juicios. Los productos fueron evaluados como -me gusta moderadamente- al aplicar la escala hedónica. Las encuestas a los consumidores mostraron que estos tuvieron una buena aceptación. Se concluye que pueden comercializarse, ofreciendo productos novedosos, bajos en grasa y con alto valor nutritivo.

Palabras clave: carne de conejo, jamón, embutido.

ABSTRACT

Acceptance of ham and sausages from rabbit meat

To evaluate of the acceptance level of ham and sausage from rabbit meat produced in a pilot plant was the objective of the present work. The common formulation of pork meat products was used in sausage and in a ham was designed a different formula. A test of acceptance level with 140 trials was realized. The products were evaluated as -I like it moderately- in the hedonic scale. The surveys to the consumers showed that the products had a good acceptance. It concluded that the products can put on for sale, offering novel, light fat products and with high nutritional value.

Key words: rabbit meat, ham, sausage.

INTRODUCCIÓN

Actualmente los cambios producidos en la alimentación, la diversificación de los hábitos alimenticios, así como la influencia creciente de las exigencias de los consumidores, han hecho aparecer la necesidad de una aproximación más sistemática de las empresas al análisis sensorial en la resolución de problemas. Por esto en las técnicas del control de calidad de productos alimentarios, es de gran importancia definir, mediante parámetros objetivos, las sensaciones subjetivas que experimentarán los consumidores de alimentos y que condicionarán la aceptación o rechazo del producto, o el precio que estará dispuesto a pagar por él, de ahí la importancia del análisis sensorial de los alimentos (1).

La utilidad que tiene el análisis sensorial para una empresa de alimentos es la comparación y la correlación estadística entre los estudios sensoriales profesionales,

*Laura Estrada Pimentel, Licenciada en Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad de Guadalajara Jalisco, México, Máster en Ciencia y Tecnología de Alimentos (IFAL) Universidad de La Habana, Profesor Investigador del Centro Universitario del Sur U de G México, Trabajos de investigación en Tecnología de productos cárnicos enriquecidos y elaborados con carne de conejo.

las pruebas del producto realizado por los consumidores y los denominados ensayos de mercado, llevados a cabo con jueces no expertos, pero simulando las condiciones reales de consumo; el establecimiento de un criterio de calidad, desarrollo de un perfil sensorial; la caracterización hedónica del producto, estudio de consumidores y grado de aceptación del producto (1).

En la actualidad existen en el mercado productos como jamones y embutidos que la mayoría de estos no cuentan con el aporte nutricional requerido, ya que el nivel de proteína es muy bajo y con un alto contenido en sal y grasa, lo cual es perjudicial para aquellas personas con problemas de salud.

La carne de conejo es un alimento para el consumo humano cuyas características responden a los requerimientos de los mercados de alimentos funcionales, es de fácil digestión, reducida en calorías, muy rica en vitaminas B y en minerales (2), por lo que se considera adecuada para la alimentación de niños y ancianos, además introduce nuevos sabores dentro de la dieta, lo que es una característica de la demanda actual de alimentos.

El contenido de lípidos de la carne de conejo es de 4,7 g/100 g de carne, además, en la carne de conejo 29,5 % de los ácidos grasos son poliinsaturados y posee contenido de colesterol de 50 mg/100 g de parte comestible (2). Este conjunto de características transforman a la carne de conejo en un alimento muy recomendable para obtener productos cárnicos con menores contenidos en grasas y colesterol que los productos tradicionales.

La carne de conejo es un producto de alto valor nutritivo, cuya demanda se ha incrementado en los últimos tiempos por los atributos vinculados principalmente a los efectos beneficiosos para la salud humana, su mercado internacional no es demasiado grande, en comparación a otros productos, pero está en expansión, por esto el objetivo de nuestro trabajo fue evaluar la aceptabilidad de los productos jamón y salchicha, elaborados a base de carne de conejo, en una planta piloto de productos cárnicos.

MATERIALES Y MÉTODOS

Este trabajo se desarrolló en dos partes. En la primera etapa se elaboraron los productos jamón y salchicha para lo cual se utilizó carne de conejo de la raza Nueva Zelanda y de 70 días de nacidos. Se empleó carne congelada y la fórmula convencional que se aplica para la elaboración de los productos de cerdo.

En la segunda etapa se realizó una prueba de aceptación del producto con los consumidores, los cuales fueron clientes de la propia planta piloto y público en general (clientes externos) y a personal del propio centro (población interna).

Para la evaluación de los productos jamón y salchicha se utilizó una escala hedónica de 7 puntos (7: me gusta mucho; 1: me disgusta mucho). También se les preguntó a los jueces si comprarían o no los productos. Los resultados de la evaluación sensorial se procesaron mediante análisis estadístico de la probabilidad de datos, el que establece el número de jueces correctos para fijar diferencias significativas a varios niveles de probabilidad para pruebas de preferencia por pares (dos colas $p \leq 0,05$).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El aspecto de los productos fue muy similar a los que se comercializan con carne de cerdo, solo el jamón presentó un ligero tono más claro. Las Figs. 1 y 2 muestran los resultados según las pruebas de preferencia y pruebas de nivel de agrado, con 140 jueces y una fiabilidad de 95 %. Para la muestra de jamón de carne de conejo se obtuvieron 132 resultados afirmativos y solo ocho contestaron que no lo comprarían, en el caso de la muestra de la salchicha con 137 respuestas, 107 fueron afirmativos que sí lo comprarían y 30 que no. De acuerdo al análisis estadístico y los jueces correctos para dos colas y con nivel de significación de 5 % fue de 88 para 140 respuestas o jueces. A pesar de no tener como costumbre en la región el consumo de carne de conejo, los productos que se elaboraron tuvieron buena aceptación por los consumidores.

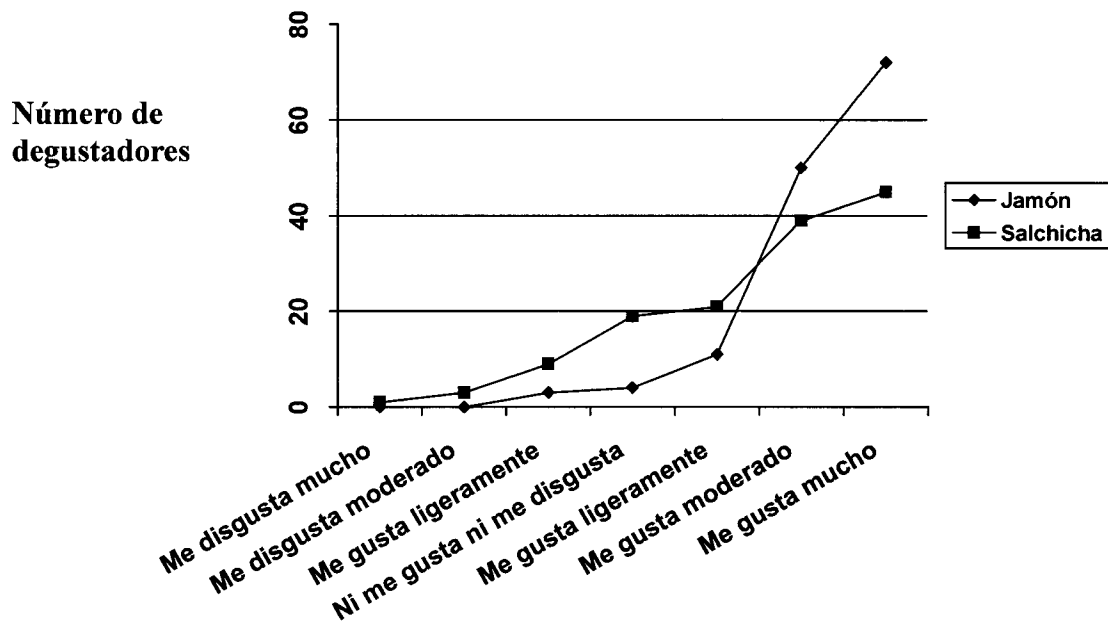


Fig. 1. Aceptación de jamón y salchicha elaborados a base de carne de conejo.

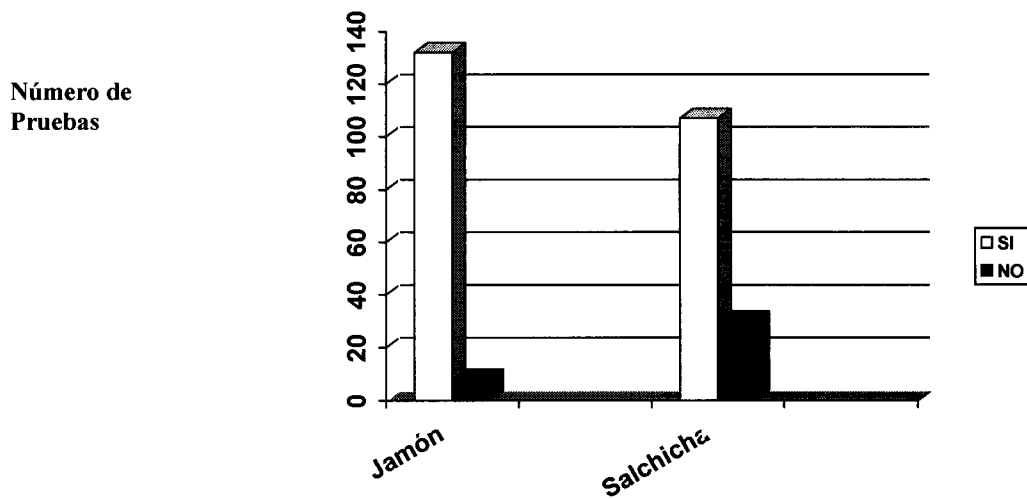


Fig. 2. Nivel de agrado de jamón y salchicha elaborados a base de carne de conejo.

CONCLUSIONES

El aspecto general del jamón y la salchicha fue semejante al de los elaborados con carne de cerdo. El jamón solo tuvo variedad en el color, pues fue más claro.

Los productos jamón y salchichas elaborados con carne de conejo fueron aceptados por la población. Estos pueden ser una alternativa para los consumidores que requieren productos nutritivos y bajos en grasa. Por las características nutritivas de la carne de conejo, pueden ser incorporados en la alimentación de niños y personas adultas.

REFERENCIAS

- 1-Picallo, A. El análisis sensorial como herramienta de calidad de carnes y productos cárnicos. Jornadas Regionales de actualización en el Sector Lácteo y Cárnico. Instituto de Tecnología de alimentos INTA, Buenos Aires, A./Resumen conferencia Alejandra Picallo.doc. octubre 2002. Consultada en octubre de 2003.
- 2-Tabla comparativa de propiedades nutricionales de la carne de conejo y otras carnes de consumo habitual. Consultada en abril de 2004. Disponible en <http://www.agroinformacion.com/leer-contenidos.aspxarticulo=1031>.
- 3-Alimentos funcionales. Diario de la seguridad alimentaria. Consultada en enero de 2004. Disponible en www.consumaseguridad.com
- 4-Alimentos funcionales. International Food Information Council. Consultada en enero de 2004. Disponible en www.ific.org/sp/nutrition.