

Bajo la lupa los efectos del envasado de comida

El Grupo de Investigación en Tecnología Alimentaria de la Universidad de Murcia realizó una investigación que determina la influencia del método de envasado sobre la calidad sensorial y vida comercial de los platos cocinados mediante tecnología 'sous vide'. Las conclusiones se publican en la revista *Meat Science*.

UMU

16/7/2010 10:42 CEST



Carne de vaca envasada. Foto: A. Delgado.

El plato estudiado fue carne de cerdo en salsa vegetal envasado a vacío (bolsa ajustable de polipropileno-poliámida) y en atmósfera modificada de nitrógeno y dióxido de carbono (bandeja de polipropileno translúcido con film de cobertura). Los platos cocinados a vacío (70°C durante 7 horas) fueron conservados en cámaras oscuras de refrigeración (2°C) hasta 90 días.

Los datos obtenidos a partir de los análisis microbiológicos, físico-químicos y sensoriales indicaron que el método de envasado apenas influyó en la calidad sensorial y en la capacidad de conservación de la carne en salsa sous vide. Sólo se observaron pequeñas diferencias en algunos índices de deterioro, como bacterias ácido-lácticas, bacterias psicrófilas, rancidez y pH.

Ambos métodos de envasado garantizaron platos cocinados con una vida comercial adecuada para sistemas de catering, cifrada en 56 días a 2°C. La adhesión de la bolsa a la superficie del alimento favoreció la penetración del calor, alcanzando la temperatura de pasteurización en la mitad de tiempo.

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)