

# JUGOSIDAD

Atributo extremadamente subjetivo, depende de la secreción salivar.

---

Dos componentes:

- uno inmediato relacionado con la liberación de jugo de la carne en la boca al inicio de la masticación
- otro sostenido relacionado con el efecto de la grasa sobre la secreción salivar y la película de grasa adherida a la cavidad bucal.

---

## **Contenidos básicos**

1.-Enumerar las características de la carne de las que depende la jugosidad y explicarlos incluyendo ejemplos

# LA JUGOSIDAD DE LA CARNE, depende de:

---

- Cantidad y composición de la grasa
- Propiedades de las proteínas miofibrilares (ionización y desnaturalización, acortamiento de sarcómero), que influyen sobre la capacidad de retención de agua de la carne (relacionada inversamente con la pérdida de agua/jugos durante conservación y cocinado)

# LA GRASA JUEGA UN PAPEL IMPORTANTE EN LA PERCEPCIÓN DE LA JUGOSIDAD

---

La grasa proporciona compuestos aromáticos que estimulan el flujo de saliva

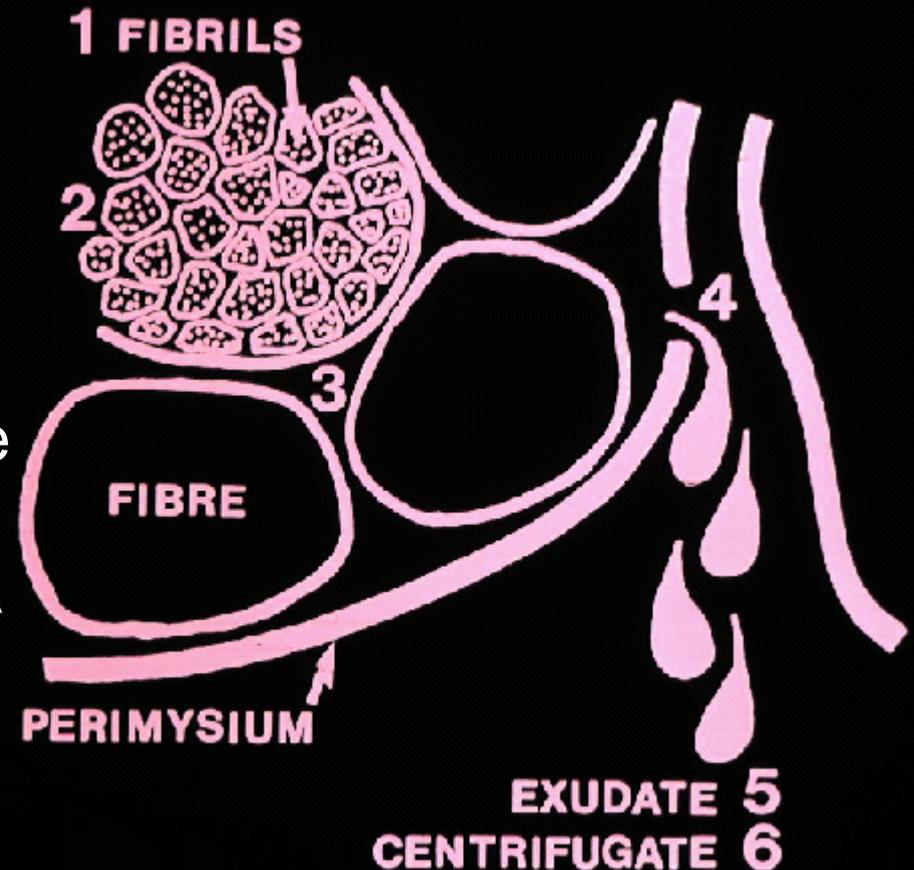
La grasa intramuscular (especialmente la del marmoreado) es parte de los jugos liberados por la carne durante su deglución, por lo que directamente influye sobre la jugosidad cuando el porcentaje de grasa líquida es elevado.

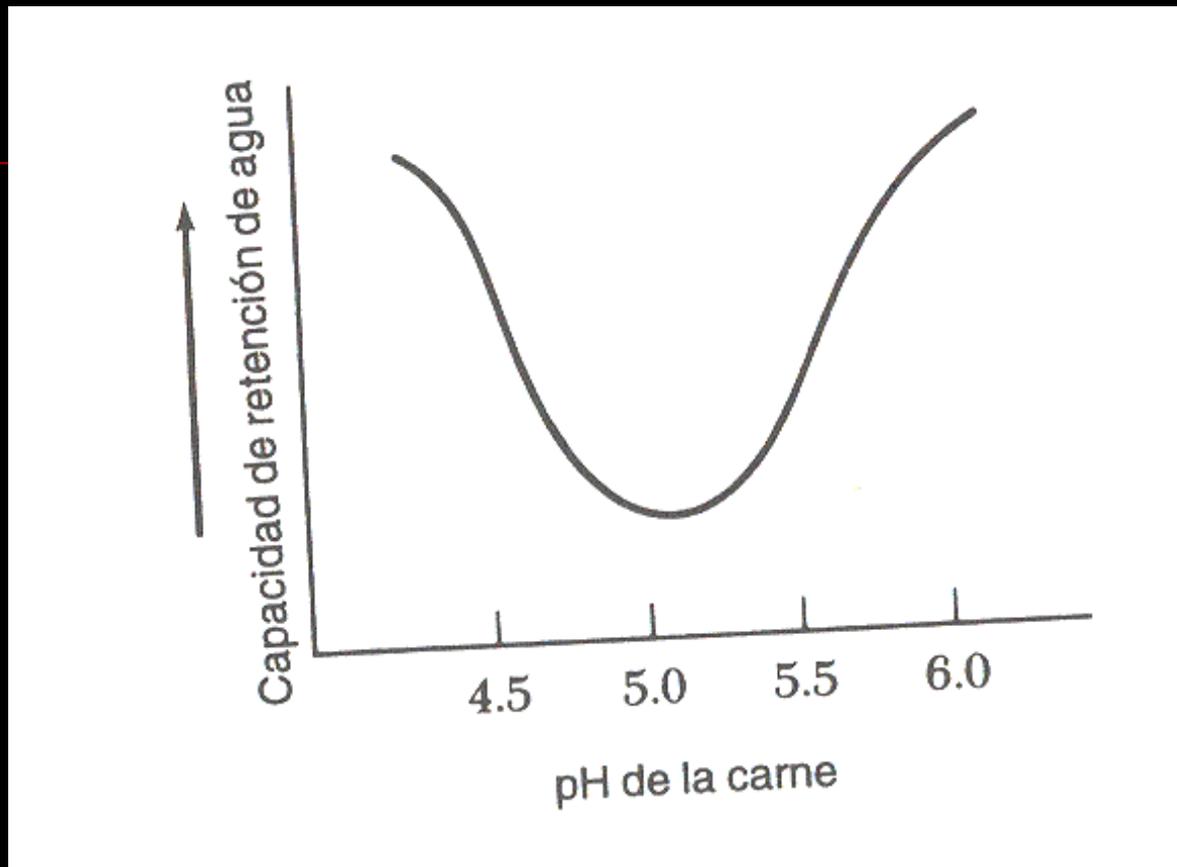
La grasa forma una película adherida sobre la cavidad bucal que da sensación de jugosidad

# PROPIEDADES DE LAS PROTEÍNAS MIOFIBRILARES

En la carne cruda, la desnaturalización proteica, así como el acercamiento al punto isoeléctrico de las proteínas de la carne (5,2), estimulan la liberación de jugos de dentro a afuera de las células y de dentro a afuera de los haces musculares.

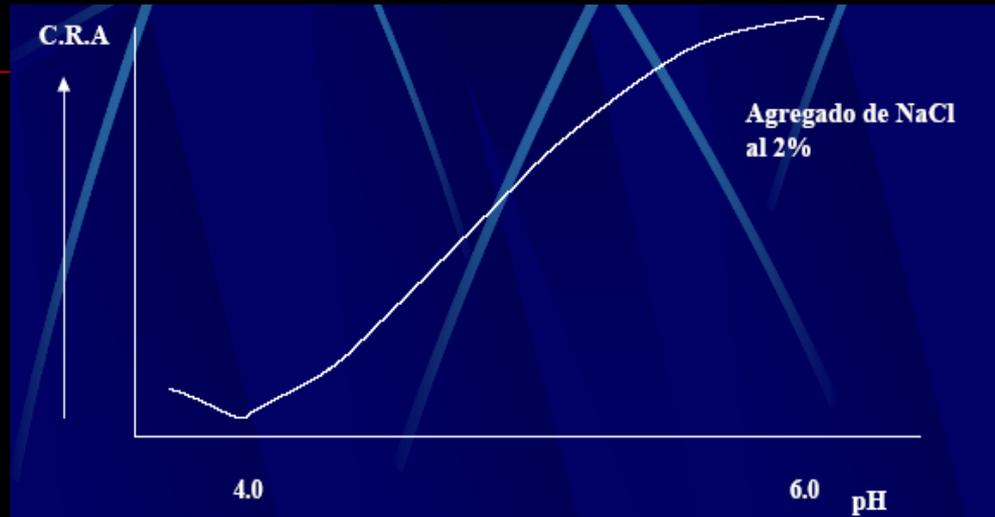
También, a mayor acortamiento de sarcómero, mayor expulsión de jugos.





Efecto del pH sobre la CRA, el mínimo de la curva se corresponde con el punto isoeléctrico.

# EFECTO DE LA ADICIÓN DE SAL SOBRE LA CRA



La sal aumenta significativamente la CRA de la carne al desplazar el punto isoeléctrico de pH 5.2 a aproximadamente 4,5.

Mecanismo: las cargas negativas del ion cloruro causan un desequilibrio en la carga de las proteínas (aumentando la carga neta negativa de las mismas)

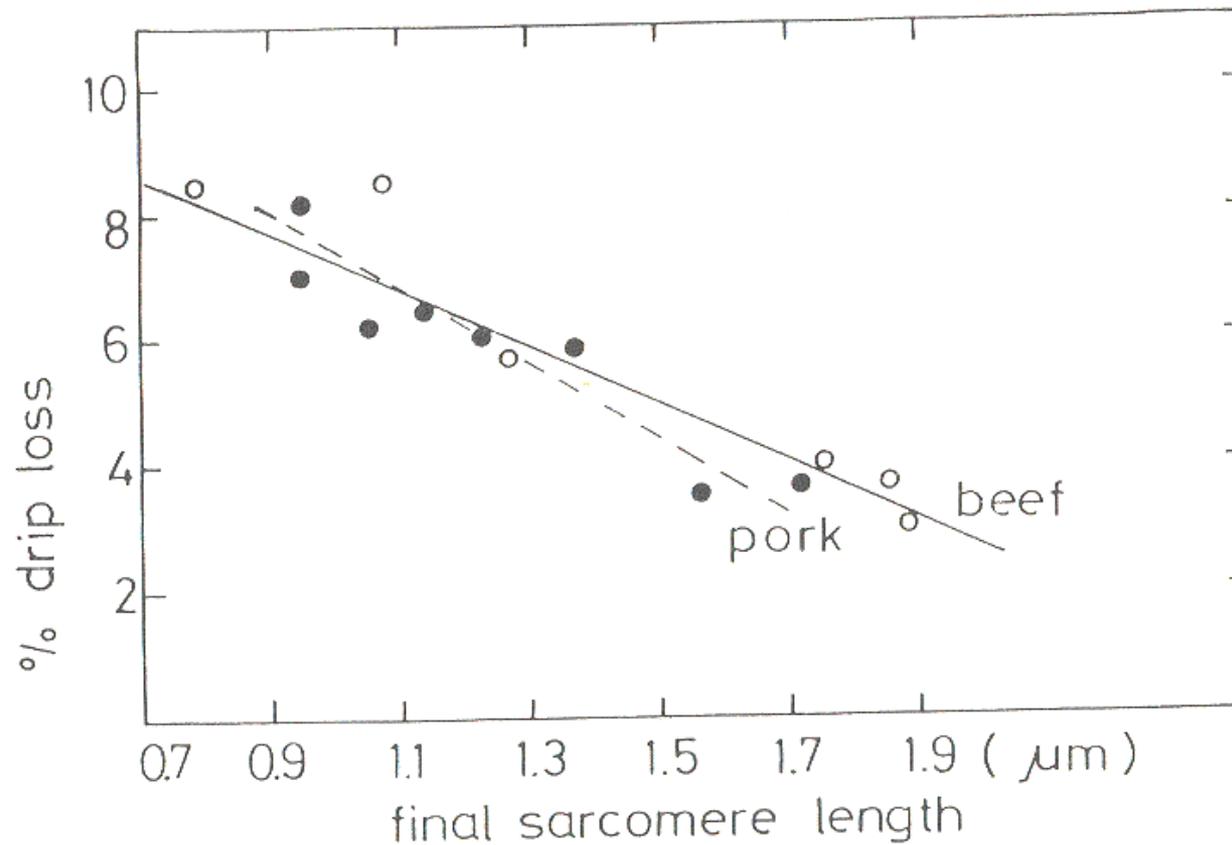


Figure 5.7 Relationship between sarcomere length and drip loss in beef and pork muscles

Efecto de la longitud del sarcómero o densidad miofibrilar