

El FLAVOR de la carne

Introducción

El FLAVOR de la carne, es debido a:

ORÍGENES DE LOS COMPUESTOS SÁPIDOS Y VOLÁTILES DE LA CARNE

Presentes en la propia carne:

- COMPUESTOS PRECURSORES DE SUSTANCIAS VOLÁTILES Y SÁPIDAS.
- Compuestos volátiles ingeridos con la dieta.
- COMPUESTOS SÁPIDOS FORMADOS EN LA TRANSFORMACIÓN DEL MÚSCULO EN CARNE: ÁCIDO LÁCTICO, DERIVADOS DEL ATP (IMP)

El FLAVOR de la carne, es debido a:

ORÍGENES DE LOS COMPUESTOS SÁPIDOS Y VOLÁTILES DE LA CARNE

Formados durante la conservación de la carne:

- Compuestos formados durante la maduración de la carne por procesos proteolíticos endógenos: péptidos, aminoácidos.
- COMPUESTOS FORMADOS POR OXIDACIÓN DE LAS GRASAS en la refrigeración o congelación.
- Incorporación de compuestos sápidos y aromáticos durante el almacenamiento procedentes del ambiente.
- Compuestos procedentes del metabolismo bacteriano durante la alteración de la carne, normalmente desagradables, con notas agrias o a putrefacción.

EL FLAVOR de la carne, es debido a:

ORÍGENES DE LOS COMPUESTOS SÁPIDOS Y VOLÁTILES DE LA CARNE

Formados durante la preparación culinaria de la carne:

- Adición de sal y especias.
- COMPUESTOS FORMADOS POR REACCIÓN DE MAILLARD a partir de los precursores correspondientes, principalmente azúcares reductores con aminoácidos u otras moléculas que tienen grupos funcionales amino.
- COMPUESTOS FORMADOS POR DEGRADACIÓN TÉRMICA DE LAS GRASAS, aerobia o anaerobia, en el cocinado, su presencia depende de las condiciones de calentamiento, de la composición de la grasa (ácidos grasos principalmente) y de la presencia de antioxidantes.
- Degradación térmica de la tiamina (precursor) de la que se forman compuestos azufrados.
- INTERACCIONES Y REACCIONES ENTRE LOS COMPUESTOS FORMADOS POR LAS VÍAS ANTERIORES.
- Otras reacciones mediadas por el calor (con menor importancia, como la pirolisis de aminoácidos o la caramelización de los azúcares).

El FLAVOR de la carne, es debido a:

El flavor de la carne, además de depender de los precursores de sustancias volátiles y sápidas y de las propias sustancias volátiles o sápidas que pueda tener antes de su preparación culinaria, depende de:

- Sustancias antioxidantes
- Tratamiento térmico
- Diversos factores que influyen en la liberación de los sápidos y volátiles de la carne durante su deglución.

Análisis de volátiles y sápidos

Análisis sensorial

Discutir cómo hacerlo

Qué se mediría en un descriptivo?