



INDUKERN

NUTRICIÓN ANIMAL & VETERINARIA

informa

Número 5

SELISSEO Y CALIDAD DE CANAL EN PAVOS PROCESADOS (ENSAYO REALIZADO POR I.N.R.A Y ADISSEO)

Tanto la estabilidad como el color de la carne procesada durante la exposición y almacenamiento son clave y a la vez críticos a la hora de comercializar el producto debido entre otros parámetros a los procesos de oxidación de la grasa y exudación. Frecuentemente la carne empieza a perder el color a

los 8 días de estar almacenada, y llegando al límite de su vida útil cuando pierde el 80 % de su color, aproximadamente a partir de los 13 días.

El objetivo de este ensayo es evaluar el potencial del seleno-hidroxi-metionina y polifenoles (suplementados por separado

en combinación) para mejorar la estabilidad y el color de la carne y posteriormente investigar los cambios físico-químicos de la carne que ocurren durante el almacenamiento.

DISEÑO EXPERIMENTAL

- ✓ 216 pavos (machos) sacrificados a 83 días y procesados en forma de brochetas
- ✓ 6 tratamientos y 4 réplicas de 9 animales por "corral"
- ✓ T: Control (todas las dietas contienen 20 ppm de Vit E y 0.3 ppm Se en forma de selenito sódico).
- ✓ A: 0.2 ppm Se en forma de Selisseo durante 28 días
- ✓ B: 1kg/t Extractos vegetales (PPOL-polifenoles) durante 28 días
- ✓ C: 0.2 ppm Selisseo + 1 kg/t PPOL, durante 28 días
- ✓ D: 0.2 ppm Selisseo + 1 kg/t PPOL, durante 14 días
- ✓ E: 0.1 ppm Selisseo + 0.5 kg/t PPOL, durante 28 días



Parámetros analizados (II)

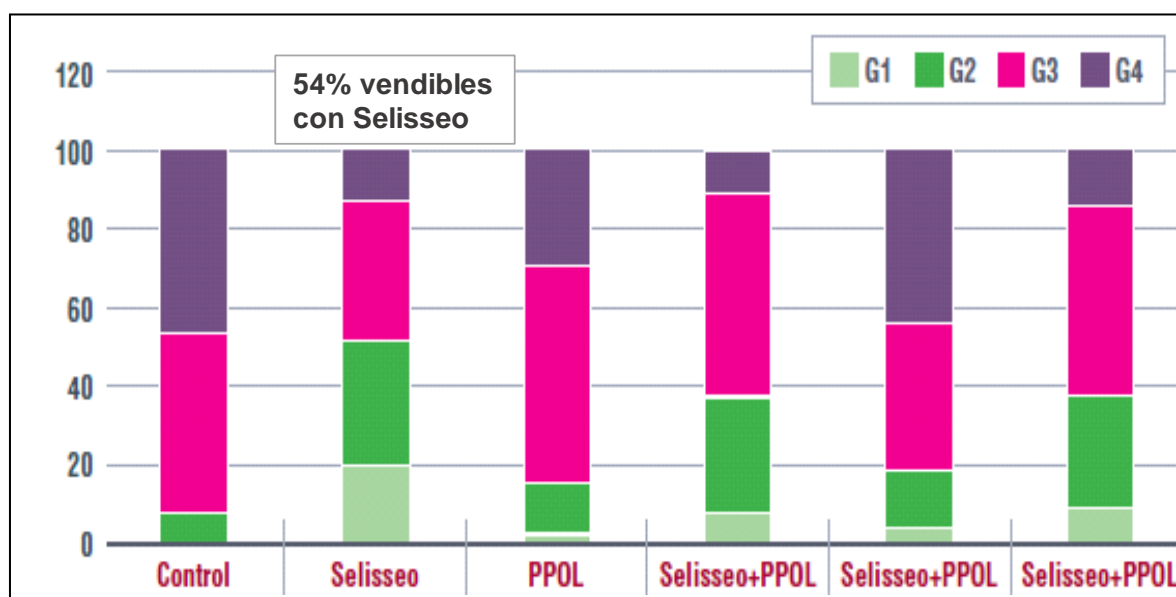
- pH in situ
- Monitorización del color a los 8 y 13 días
- Medida del color mediante espectrofotometría a los 14 días de almacenaje
- Determinación de Carbonilos y malondialdehídos(MDA) después de 13 días de almacenaje

Parámetros analizados en músculo (I)

- Actividad enzimática (Catalasa, SOD y GPX)
- Capacidad total antioxidante
- Vitamina A y E
- pH

Selisseo refuerza el potencial anti-oxidante

Porcentaje de brochetas vendibles a los 10 días de almacenamiento: G1 Y G2 vendibles VS G3 Y G4 no vendibles



SELISSEO PERMITE INCREMENTAR HASTA 1,5 DÍAS LA ESTABILIDAD Y EL COLOR DE LAS BROCHETAS DE PAVO SACRIFICADAS Y PROCESADAS EN CONDICIONES COMERCIALES ESTÁNDAR.



CONCLUSIONS

- ✓ Selisseo permite incrementar hasta 1,5 días la estabilidad y el color de las brochetas de pavo sacrificadas y procesadas en condiciones comerciales estándar.
- ✓ Selisseo, con su efecto en aumentar el contenido de Se-Cys del tejido muscular, refuerza el potencial anti-oxidante, aumentando la actividad de la glutatión peroxidasa y permitiendo mejorar la estabilidad del color carne.
- ✓ Comparado con extractos vegetales (polifenoles) se observaron efectos similares en cuanto a oxidación lipídica, pero tanto el color como la estabilidad de la carne se vieron mejorados con la suplementación con Selisseo.
- ✓ En un segundo ensayo, los beneficios del Se suplementándolo con Selisseo se confirmaron aún más con un 60 % de las brochetas vendibles a los 11 días, comparadas con un 44% sin suplementación. El Selisseo redujo la velocidad de decoloración durante el tiempo de almacenaje.
- ✓ pH's elevados también permitieron una mejor preservación del color de la carne.