

EFFECTO DE LA INCLUSIÓN DE ACEITE DE MURTA EN LA DIETA DE CABRITOS SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DE LA CARNE

Smeti¹, S., Mekki¹, I., Lobón², S., Joy², M. y Atti¹, N.

¹University of Carthage, INRA-Tunisia 2049 Ariana, Tunisia. ²Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria de Aragón – IA2 (CITA-Universidad de Zaragoza), Avda. Montañana, 930, 50059 Zaragoza, España; sam_fsb@live.fr

INTRODUCCIÓN

La murta (*Myrtus communis* L.) es una Mirtaceae de hoja perenne espontánea que crece en el área mediterránea. Las diferentes partes de la planta se utilizan en la industria alimentaria y cosmética. Actualmente, los extractos de murta se utilizan en los alimentos contra bacterias patógenas y de descomposición (Amenour *et al.*, 2010). Su inclusión en la dieta tiene interés ya que puede provocar una extensión del periodo de vida útil de la carne, aunque también puede tener efecto sobre los atributos sensoriales. El objetivo del presente estudio fue la evaluación de los efectos de la inclusión de aceites esenciales de murta en la dieta sobre la evaluación sensorial de la carne de cabritos.

MATERIAL Y MÉTODOS

El experimento se llevó a cabo en 21 cabritos de raza autóctona tunecina con un peso vivo (PV) de 12,7 ± 0,3 kg PV. Los cabritos se dividieron en 3 grupos homogéneos según su PV y se alojaron en corrales individuales. Los tratamientos fueron inclusión de 0%, 0.3% o 0.6% de aceites esenciales de murta. Los aceites esenciales se mezclaron con el concentrado individualmente para cada animal inmediatamente antes de la oferta de la comida. Al final del experimento, todos los cabritos se sacrificaron, faenaron y tras 24 h de refrigeración se separaron ambos músculos *Longissimus toracis et lumborum*, trocearon y congelaron. Previo a la evaluación sensorial, las muestras se descongelaron a 4 °C, se envolvieron en papel de aluminio y se colocaron en un horno precalentado a 180 °C hasta que la temperatura central alcanzó 71 °C. Inmediatamente después de la cocción, se obtuvieron muestras en cubos de 1x1 cm y se procedió a la evaluación de la ternura (escala 1-10; 1 = extremadamente duro, 10 = extremadamente tierno), jugosidad (escala 1-10; 1 = extremadamente seco, 10 = extremadamente jugoso), sabor (escala 1-10; 1 = muy pobre, 10 = muy bueno) y aceptabilidad global (escala 1-10; 1 = no aceptable 10 = extremadamente aceptable). La evaluación se realizó en una habitación controlada (la temperatura estaba entre 20 y 22 °C con 60-70% de humedad e iluminados con luz roja) por 15 experimentados panelistas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los atributos sensoriales de la carne de cabrito fueron similares entre los grupos ($P > 0.05$). Se encontró que las muestras de carne de los 3 grupos eran moderadamente tiernas (puntuación = 5,95), jugosas (puntuación = 5,22), sabrosas (puntuación = 5,76) y con una puntuación de aceptabilidad general igual a 6. Los resultados obtenidos son comparables a las encontradas por Tibaoui *et al.* (2020) quienes concluyeron que la administración de hojas de murta destiladas en la dieta de ovino no provocaba ninguna modificación significativa del olor y sabor de la carne. De manera similar pero en carne de codorniz, Biricik *et al.* (2012) mostraron que la inclusión de aceite de murta en la dieta de codornices tampoco afectaba a los atributos sensoriales de la carne, aunque los valores más altos correspondieron a los tratamientos con inclusión de murta.

CONCLUSIÓN

Los resultados del estudio actual mostraron que la inclusión de aceites esenciales de murta en la dieta de cabritos no afectó negativamente las propiedades sensoriales de la carne. Esta estrategia podría ser eficaz para proteger este producto contra la decoloración y la oxidación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Amenour, M., Bouhdid, S., Fernández-López J., Idaomar M., Skali-Senhaji N., & Abrini J. 2010. *Inter J Food Prop.* 13: 1215-24. • Biricik, H. A. K. A. N., Yesilbag, D., Gezen, S. S., & Bulbul, T. 2012. *Revue Med Vet*, 163: 134-138. • Tibaoui, S., Essid, I., Smeti, S., Bertolin, J. R., Joy, M., & Atti, N. 2020. *Inter J Food Sci. Technol.* 55: 1151-1161.

Agradecimientos: Los autores agradecen a Zina Taghouti, técnica en el laboratorio de Producción Animal del INRAT por la asistencia técnica.