

## CARACTERIZACIÓN DE HAMBURGUESAS DE PAVO FORMULADAS CON GRASA DE CERDO IBÉRICO ACABADO EN MONTANERA

León<sup>1\*</sup>, L., Ortiz<sup>1</sup>, A., Ramírez<sup>2</sup>, M.R., Freire<sup>1</sup>, M., Martín-Mateos<sup>2</sup>, M.J., Sánchez<sup>2</sup>, M., Omenat<sup>1</sup>, D., Ramos<sup>1</sup>, S. y Tejerina<sup>1</sup>, D.

<sup>1</sup>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX-La Orden), Junta de Extremadura, Guadajira, Badajoz, Av. A5. Km. 372, 06187 Guadajira, Badajoz.

<sup>2</sup>CICYTEX-Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, Junta de Extremadura, Avenida Adolfo Suárez, s/n, Badajoz

\*lucia.leon@juntaex.es

### INTRODUCCIÓN

Entre las carnes emergentes que han experimentado un aumento importante en su consumo está la carne de pavo, debido a su bajo contenido en grasa (<1,5 %) y alto en proteínas. Sin embargo, la aptitud tecnológica y aceptación por el consumidor de algunos transformados cárnicos como las hamburguesas podría verse comprometida por su bajo valor graso. La incorporación de grasa de cerdo ibérico acabado en Montanera podría mejorar la aptitud tecnológica y aceptación de estas por parte del consumidor, debido a su perfil de ácidos grasos y el aporte de sabores ibéricos típicos, contribuyendo además al aprovechamiento de este coproducto y por tanto a la economía circular. Así, el objetivo de este trabajo fue la caracterización de hamburguesas de pavo enriquecidas con varios porcentajes de grasa de cerdo ibérico acabado en Montanera.

### MATERIAL Y MÉTODOS

Se utilizaron un total de 54 hamburguesas establecidas en los siguientes lotes (n = 18/lote); control; elaboradas exclusivamente con la carne de pavo (pechuga y contramuslo) y por tanto con la única grasa presente en la carne de pavo –aproximadamente un 0,7 %–, y lotes 6 % y 12 % lb; elaboradas con carne de pavo y adición de grasa ibérica para llegar a un porcentaje de grasa total del 6 % y 12 %, respectivamente. De cada lote, n = 8 fueron utilizadas para la caracterización físico-química; capacidad de retención de agua (CRA) (Foegeding y Ramsey, 1987) y pérdidas por cocinado y conservación evaluadas mediante técnicas gravimétricas, perfil de ácidos grasos por cromatografía de gases y antioxidantes mediante HPLC (Liu *et al.*, 1996). La textura instrumental se determinó con un texturómetro TA-XT2i (TPA 50 y kramer) (Bourne, 1978) en n = 4 hamburguesas/lote, mientras que la evaluación sensorial se llevó a cabo por un panel de catadores entrenados conforme a la norma UNE 87024-1: 1995 y UNE-EN ISO 8586-2:2009 utilizando una n = 6 hamburguesas/lote. El análisis estadístico de los datos consistió en un ANOVA de una vía (v. 20.0) para analizar la influencia del porcentaje de grasa ibérica a nivel físico-químico, de textura instrumental y a nivel sensorial.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Las pérdidas de agua por conservación y la CRA disminuyeron con el aumento del porcentaje de grasa ibérica. Sin embargo, las pérdidas por cocinado fueron superiores en el lote 12 % lb. La incorporación de grasa ibérica mejoró el perfil en antioxidantes y en ácidos grasos de las hamburguesas, a través del aumento de ácidos grasos monoinsaturados. A nivel textural, la adición de la grasa ibérica disminuyó la dureza, gomosidad y masticabilidad de las hamburguesas. El panel de catadores puntuó a las hamburguesas con grasa ibérica en su composición, especialmente el lote 12 % lb, con valores más altos para la valoración global y el sabor.

### CONCLUSIÓN

Los resultados sugieren que la incorporación de grasa ibérica de cerdos acabados en Montanera a hamburguesas de pavo podría mejorar el perfil nutricional, y valoración sensorial de estas, especialmente cuando el porcentaje de grasa llega hasta un 12 %.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Foegeding, E. A. *et al.*, 1987. *J. Food Sci.* 52: 549-553.
- Liu *et al.*, 1996. *J Anim Sci.* 74: 2406-2410.
- Bourne, M. 1978. *Food Technol.* 32: 62-66.

**Agradecimientos:** Este estudio ha sido co-financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) (Programa Operativo Plurirregional de España 2014-2020) y Junta de Extremadura a través del proyecto MEAT.