

La utilización del extracto de jengibre para mejorar la terneza de la carne vacuna

Nuestro objetivo fue analizar la utilidad de una solución inyectable de optimización a base de extracto de jengibre, como fuente natural de proteasas, para mejorar la terneza del bife de cuadrada (bíceps femoral), un corte duro de la nalga del animal. Se inyectaron soluciones de optimización con extracto de jengibre o de control al 110% del peso vivo en músculos enteros de bíceps femoral envasados al vacío y almacenados a una temperatura de 2°C durante 7, 14 o 21 días. Los aspectos evaluados en los cortes fueron la oxidación de los lípidos, el color instrumental, la fuerza de corte “Warner-Bratzler” y los atributos sensoriales. A pesar de que los niveles de oxidación de los lípidos fueron menores en la carne tratada con jengibre que en aquellas muestras de control, el color de la carne no se modificó por el tratamiento. La carne tratada con jengibre mostró mayores niveles de aceptabilidad y terneza como así también menores valores de fuerza de corte que los de las muestras de control. Nuestros resultados indicaron que el tratamiento de optimización con extracto de jengibre en el bíceps femoral mejora la terneza de la carne vacuna, disminuye la oxidación de los lípidos y reduce el período de maduración en húmedo.

Los resultados de este estudio indicaron que el extracto de jengibre se puede utilizar con éxito en las soluciones inyectables de optimización para mejorar la terneza y agregar valor a los cortes duros de nalga y aguja poco usados.