

Determinación de la calidad y vida útil en pechuga de pollo envasada en diferentes atmósferas modificadas.

Puche Noguera, M.¹; Hernández Ruipérez, F.²; Forte, M.³; Santaella Pascual, M.¹ y Martínez Graciá, C.¹

¹Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, Campus Espinardo 30100. Murcia, España. Área Nutrición y Bromatología.

mamen@um.es.

²Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, Campus Espinardo 30100. Murcia, España. Área Nutrición Animal.

³Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Pampa. Calle 5 esquina 116, General Pico (6360) La Pampa.

RESUMEN

La carne de pollo, por su alto valor proteico y perfil saludable, tiene una alta demanda en el mercado, y mejorar su conservación es clave para la industria cárnica. En este trabajo hemos analizado cómo diferentes atmósferas modificadas afectan a la calidad y vida útil de la pechuga de pollo envasada y almacenada en refrigeración. Se envasaron pechugas en tres tipos de atmósferas: A1 (5% O₂ + 75% CO₂), A2 (60% O₂ + 40% CO₂) y A3 (80% O₂ + 20% CO₂), y se almacenaron a 4°C durante 16 días. Se analizaron aspectos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales periódicamente. Los microorganismos indicadores de higiene variaron según la atmósfera elegida, siendo más altos al final del período. *Pseudomonas spp* fue el microorganismo alterante predominante. No se detectó *Salmonella*, pero sí *Campylobacter*, lo que sugiere la importancia del control de este patógeno. En cuanto a las características fisicoquímicas, el pH y la capacidad de retención de agua mostraron cambios similares en todos los muestreos, con pérdida de agua y ligera disminución en luminosidad. La mayor aceptación sensorial correspondió a la atmósfera con 80% de O₂, y se estimó una vida útil del producto es de aproximadamente 10 días bajo estas condiciones.

Palabras clave: conservación carne de ave, alteración, características físico-químicas, análisis sensorial.

Determination of quality and shelf life in chicken breast packed in different modified atmospheres.

ABSTRACT

Chicken meat, due to its high protein content and healthy profile, is in high demand in the market, and improving its preservation is key for the meat industry. In this study, we analysed how different modified atmospheres affect the quality and shelf life of chicken breast packaged and stored under refrigeration. Chicken breasts were packaged in

three types of atmospheres: A1 (5% O₂ + 75% CO₂), A2 (60% O₂ + 40% CO₂) and A3 (80% O₂ + 20% CO₂), and stored at 4°C for 16 days. Microbiological, physicochemical and sensory aspects were analysed periodically. Hygiene indicator microorganisms varied according to the atmosphere chosen, being higher at the end of the period. *Pseudomonas spp* was the predominant spoilage microorganism. *Salmonella* was not detected, but *Campylobacter* was, suggesting the importance of controlling this pathogen. In terms of physicochemical characteristics, pH and water retention capacity showed similar changes in all samples, with water loss and a slight decrease in brightness. The highest sensory acceptance corresponded to the atmosphere with 80% O₂, and the shelf life of the product was estimated to be approximately 10 days under these conditions.

Keywords: poultry meat preservation, spoilage, physical-chemical characteristics, sensory analysis.