

## Oxidación lipídica y proteica de la carne de ave (*Gallus domesticus*) convencional y orgánica, producida en el Uruguay

G. Castromán<sup>1</sup>, A. Saadoun<sup>1</sup>, A. Ramos<sup>1,2</sup>, M.C. Cabrera<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Fisiología y Nutrición, Facultad de Ciencias, UDELAR. Montevideo, Uruguay.

Correo electrónico: gcastroman@gmail.com

<sup>2</sup>Dpto. Producción Animal y Pasturas, Laboratorio de Calidad de Alimentos y Calidad de Productos, Facultad de Agronomía, UDELAR. Montevideo, Uruguay.

### Introducción

La oxidación, responsable del deterioro de las carnes, causa alteraciones en lípidos y proteínas que resultan en pérdidas cualitativas y de valor nutricional de la carne. (Daun y Åkesson, 2004). El objetivo de este trabajo fue establecer si existían diferencias en el grado de oxidación lipídica y proteica de los músculos *Gastrocnemius* y *Pectoralis major* adquiridos comercialmente, y provenientes de pollos, criados en dos sistemas de producción: convencional y orgánico.

### Materiales y métodos

Se determinó la oxidación lipídica (TBARS) y proteica, así como el análisis estadístico según Terevinto *et al.* (2010).

### Resultados y discusión

Los niveles de TBARS fueron mayores ( $p < 0,05$ ) para el sistema de producción convencional (Fig. 1). No se encontró efecto del sistema de producción, para la oxidación proteica (Fig. 2). Entonces, la carne de pollos criados en el sistema de producción orgánico, es menos susceptible a la oxidación lipídica que la carne de

pollos criados en un sistema convencional. Sin embargo, la reducida susceptibilidad a la oxidación lipídica de los pollos orgánicos se debe probablemente al menor contenido de ácidos grasos poliinsaturados (PUFA) determinado en nuestro laboratorio, en los dos músculos (resultados no presentados). Este resultado puede deberse al manejo nutricional específico del sistema de producción de pollos orgánicos, considerado en el trabajo, con el uso de fuentes alimenticias pobres en PUFA.

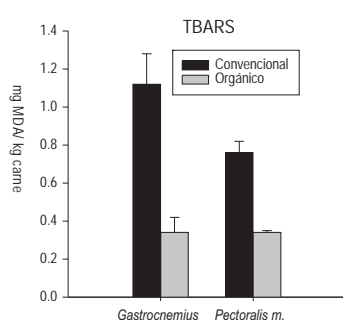


Figura 1. Oxidación lipídica (TBARS) en los músculos, *Gastrocnemius* y *Pectoralis major*.

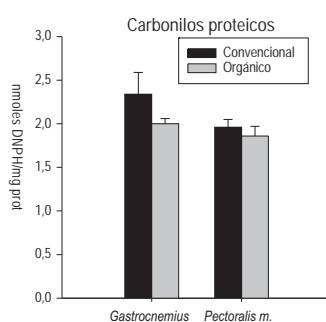


Figura 2. Oxidación proteica en los músculos *Gastrocnemius* y *Pectoralis major*.

### Referencias

DAUN, C.; ÅKESSON, B. 2004. Food Chem. 85: 295-303.

TEREVINTO, A.; RAMOS, A.; CASTROMÁN, G.; CABRERA, M.C.; SAADOUN, A. 2010. Meat Sci. 84: 706-710.