

PROCESOS INDUSTRIALES Y SANIDAD
CULINARIA Y GUSTOSIDAD DE LA CARNE DE TORETE ABLANDADA
MECANICAMENTE POR LANCETAS.

Huerta N.*, Z.L. Carpenter** y O. Smith**

* Facultad de Agronomía, LUZ Maracaibo, Venezuela

**Animal Science Department, Texas A&M University U.S.A.

Cortes cárnicos estadounidenses derivados de diez toretes fueron utilizados para estudiar al efecto del ablandamiento mecánico por medio de lancetas sobre características de gustosidad y culinaria de la carne. Los músculos Longissimus dorsi (LD), Biceps femoris (BF) Gluteus medius (GM) y Semimenbranosus (SM) fueron procesados al pasar los cortes, a través de una ablandadora mecánica. Previo al ablandamiento fueron separados bistecs de cada corte y considerados como testigos (OX). Los bistecs tratados fueron obtenidos después del pase único (IX) y doble (2X) por la máquina. El ablandamiento mecánico doble (2X) redujo el tiempo de permanencia de los bistecs en un horno a 177°C para alcanzar la temperatura interna de 75°C en los músculos, sin afectar el grado de cocimiento ni los mermas por el cocinado. Las reducciones de tiempo al comparar muestras 2X vs. OX para los músculos GM, SM BF y LD fueron respectivamente: 17 min. (P<.05); 31 min. (P<.01); 19 min. (P<.05); y 24 min. (P<.01). Con excepción de la jugosidad los factores de gustosidad fueron en general mejorados con el proceso. Los degustadores detectaron menores cantidades de tejidos conjuntivo y mejoras significativas (P<.05) en la terneza, sabor y gustosidad general, en la mayoría de las comparaciones. Mayores respuestas (16 al 28%) al proceso de ablandamiento fueron detectadas por la cuchilla de Warner-Bratzler en los músculos de mayor dureza (BF y SM) aún cuando valores aceptables de terneza solo fueron alcanzados por el grupo de músculos tiernos (GM y LD).

CONTAJE DE LEVADURAS COMO INDICE DE CALIDAD SANITARIA EN
PRODUCTOS DERIVADOS DE CARNE.

Mata C. de., y J. Smith

Escuela de Zootecnia, U.D.O. Jusepín, Venezuela

Se aplicaron contajes de levaduras en un medio P D A (Papa Dextrosa Agar) con antibiótico en productos cárnicos conservados adquiridos en establecimientos comerciales de Jusepín y Maturín, Edo. Monagas. El crecimiento de Levaduras fue observado en el 100,75 y 64,7% de las muestras de Mortadelas, Salchichas y Productos Misceláneas, respectivamente. En el mismo orden los porcentajes de muestras calificadas de baja calidad sanitaria fueron: 12,5, 33,3 y 47,0%, respectivamente. Los productos empacados en plástico así como los enlatados mostraron crecimiento de levaduras en un 95,8 y 38,4% de las muestras, respectivamente. Poblaciones superiores a 5×10^4 levaduras/gr fueron detectadas en aproximadamente el 37% de las conservas en plásticos y enlatados, respectivamente. Los enlatados mostraron mayor calidad sanitaria que el empaçado plástico. La temperatura de refrigeración posiblemente son inadecuadas para los productos cárnicos en envoltura plástica. El medio de cultivo empleado permite detectar fácilmente al microorganismo y comúnmente evaluar la calidad sanitaria de las conservas cárnicas.

COMPARACION DE MEDIOS PARA LA DETERMINACION TOTAL Y DIFERENCIAL DE LEVADURAS EN ALIMENTOS.

Smith J. L., Jr. y C. de Mata

Escuela de Zootecnia, U.D.O. , Jusepín, Venezuela

Con el fin de determinar el número total de levaduras y la población de levaduras lipolíticas y proteolíticas en alimentos, se analizaron 117 muestras de diferentes tipos de alimentos, tanto naturales como procesados, mediante la utilización de medios selectivos y diferenciales específicos para los tres tipos de levaduras. Para la enumeración total de levaduras, se empleó el medio de cultivo agar papa dextrosa (PDA) a pH $7.0 \pm 0,2$ al cual se le adicionaron 100 mg/l de cada uno de los antibióticos cloramfenicol y aureomicina. Para la determinación de las levaduras lipolíticas, se le adicionaron al medio basal, 5 ml/l de Tween 4°. Se determinó la población de levaduras proteolíticas mediante la utilización del medio basal con la adición de 6 g/l de gelatina. Los resultados obtenidos con los tres medios son satisfactorios, demostrándose la eficacia de los dos antibióticos empleados en la eliminación del crecimiento de las bacterias presentes en los alimentos. Mediante la adición del Tween 40 o gelatina al medio basal se puede determinar la presencia de las levaduras lipolíticas y proteolíticas en alimentos. Sin embargo, la actividad lipolíticas en el medio basal más Tween 40, se manifiesta en forma tardía.

PRUEBA INDIRECTA DE ANTI-CUERPOS FLUORECENTES PARA EL DIAGNOSTICO DE TOXOPLASMOSIS EXPERIMENTAL EN POLLOS.

Cabello B.

Escuela de Zootecnia, U. D.O. Jusepín, Venezuela

Se inocularon diferentes cantidades de trofozoitos de toxoplasma (cepa RH) intracerebralmente (IC) e intraperitonealmente (IP) en pollos (Gallus domesticus) cuyas edades estaba comprendida entre 2 y 6 semanas. Estudios serológicos e histológicos se hicieron 28 días después de la inoculación. Se observaron lesiones a nivel de ojo y cerebro. Seis de los pollos de 2 semanas de edad presentaron signos de la infección, tal como, falta de crecimiento, tortícoles, palidez de la cresta, enturbamiento de uno o ambos ojos, erizamiento de las plumas. Se uso material sospechoso de varios pollos infectados para inocular a cuatro ratones en pases ciego. En estos ratones 12 días después de la inoculación no se comprobó infección. El examen serológico se hizo usando la prueba de anti-cuerpo fluorescente en forma indirecta (IFA). El cual indicó positividad a la dilución 1:512 en los pollos de 2 semanas de edad. En los pollos de 6 semanas se encontró positividad hasta la dilución 1:64. Se concluye que el pollo inoculado a las 2 semanas de edad es susceptible el toxoplasma en forma experimental.

PREVENCIÓN DE MIASIS EXTERNAS EN ANIMALES DOMÉSTICOS CON UN PLÁSTICO LÍQUIDO SINTÉTICO.

Cabello B., O. Bernaola.

Escuela de Zootecnia, U.D.O. , Jusepín, Venezuela

Se demuestra la efectividad de un nuevo tratamiento de prevención de Miasis externas en diferentes especies animales y se le compara con los tratamientos tradicionales. Las heridas son tratadas In Situ y a temperatura ambiente con un plástico líquido sintético en base a resinas de Acetato Cloruro de Polivinilo. Las heridas tratadas fueron cordón umbilical, por castración y por descorne. El 1000 casos de aplicación del nuevo método se produjo uno solo en Miasis pero con ruptura de la película de plástico formada sobre la herida. Se indican las ventajas frente a infección e inflamación de las heridas.