

## En Chile buscan metodos para verificar la vida útil de la carne de vacuno importada.

Escrito por John Quiñones

Martes, 03 de Septiembre de 2013 09:16 - Actualizado Martes, 03 de Septiembre de 2013 09:25

---

Desde la Universidad de Santiago de Chile se ha puesto en marcha un estudio que busca diseñar una metodología para verificar el tiempo transcurrido desde el sacrificio del animal, algo importante para la clasificación y tipificación de la carne de vacuno, mediante la medida de los compuestos volátiles.

Marcela Zamorano, responsable del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago de Chile, está al frente del estudio, que está financiado por el Departamento de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (Dicyt). Será un complemento de otro estudio ya desarrollado y denominado "*Desarrollo de metodologías de verificación objetiva de la edad en carne tipificada deshuesada*" en el que se planteó la determinación en el laboratorio, con la ayuda de un cromatógrafo, de los compuestos volátiles que emanan de un trozo de carne, según los resultados, identificando patrones típicos de una determinada edad del bovino al momento de morir.

"La idea es robustecer la metodología e incluir en el estudio carnes importadas, pretendiendo abarcar a los dos mayores importadores: Brasil y Uruguay. Si bien existe la trazabilidad, sistema que asegura la categorización de la carne importada, sigue siendo un proceso subjetivo. Por eso buscamos obtener un modelo discriminante de compuestos volátiles en carne de vacuno de procedencia extranjera en función de los factores edad, género y raza, y así tener una herramienta cuyo objetivo es transparentar la comercialización de carne bovina", señala Zamorano.

El estudio tendrá una duración estimada en dos años y en la primera de sus fases se realizarán ensayos con los diferentes tipos de carne importada para determinar sus compuestos volátiles y relacionar estos datos con la información obtenida ya respecto a la carne de vacuno chilena. En una segunda etapa se llevarán a cabo estudios en relación al periodo de almacenamiento frigorífico de la carne comparando la carne producida en Chile con la importada.

Con esto último se busca "dar un sello de calidad a la carne chilena, otorgándole un valor agregado frente a la carne importada y disponer de una metodología que podrá ser usada como una herramienta de apoyo en la tipificación y la trazabilidad para su verificación objetiva", según Zamorano.

Fuente: <http://www.eurocarne.com>

## En Chile buscan metodos para verificar la vida útil de la carne de vacuno importada.

Escrito por John Quiñones

Martes, 03 de Septiembre de 2013 09:16 - Actualizado Martes, 03 de Septiembre de 2013 09:25

---



Fuente imagen. <http://www.emol.com/>