

## **4.2 Desarrollo de productos cárnicos frescos con análogos de grasa**

José Carballo<sup>1</sup>, Susana Cofrades<sup>1</sup>, Arancha Saiz<sup>1,2</sup>, José María Martínez<sup>2</sup>, Jorge de las Heras<sup>2</sup> y Javier Mancebo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dpto de Productos. Carne y Productos Cárnicos (CARPROCAR). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)(CSIC).

<sup>2</sup>Embutidos del Centro, S.A. (Emcesa)

E-mail: [jcarballo@ictan.csic.es](mailto:jcarballo@ictan.csic.es)

Una de las estrategias tecnológicas más interesantes al elaborar productos cárnicos más saludables es la optimización de su perfil lipídico reemplazando la grasa normalmente adicionada en la elaboración de dichos productos por otra más acorde con las recomendaciones dietéticas actuales.

El objetivo del proyecto ha sido la aplicación de nuevas estrategias de reestructuración y estabilización de aceites vegetales y/o marinos dotándolos de una estructura “sólida”, similar a la grasa animal, que nos ha permitido la obtención de “análogos de grasa” (Emulsiones Gelificadas - EG) con adecuadas propiedades fisicoquímicas y un perfil lipídico ajustado a las recomendaciones sobre salud.

Estos “análogos de grasa” (EG), se han formado con una mezcla de aceite de girasol alto oleico y aceite de pescado que van a permitir modificar el perfil lipídico del producto, y con la incorporación de proteína animal, fibra y gelatina en diferentes proporciones, que van a condicionar sus características sensoriales y de textura. Los “análogos de grasa” han sido utilizados posteriormente en procesos de reformulación de nuevos productos cárnicos frescos. Estos productos presentaron similares atributos de calidad (características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales) a sus homólogos, las muestras control elaborados actualmente por la empresa, respondiendo a las expectativas para las que fueron diseñados.

Los nuevos productos cárnicos reformulados cumplen con los criterios establecidos en la normativa de declaraciones nutricionales, bien como fuente de ácidos grasos omega 3 o alto contenido de ácidos grasos omega 3 y alto contenido de grasas insaturadas (Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo).

Agradecimientos: Este trabajo ha sido realizado dentro de las actividades del Proyecto ANPROCAF “Sistemas de estructuración de aceites como estrategia de mejora del contenido y perfil de ácidos grasos de productos frescos” (IDI-20170728), realizado por la empresa Embutidos del Centro S.A. (EMCESA), proyecto cofinanciado por el CDTI con fondos FEDER de la Unión Europea a través del Programa Operativo Plurirregional de Crecimiento Inteligente (POCInt) 2014-2020.