

" XXI REUNION NACIONAL DE AMVEC 86 "

Título: "DETERMINACION DE LOS PUNTOS DE FUSION EN LA ELABORACION DE MANTECA A PARTIR DE TRES TIPOS DE TEJIDO ADIPOSO"

Autor (es): MVZ/MSP. FRANCISCO RAMON GAY JIMENEZ (1) PASANTE MVZ. MONICA MUÑOZ G. (2)

Institución (es): UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA UNIDAD XOCHIMILCO.

Area: ECONOMIA.

RESUMEN:

Se obtuvo manteca a partir de tres diferentes tejidos adiposos del cerdo; Lardo (grasa subcutánea), Unto (grasa abdominal), Desmanteque (grasa intramuscular y de varios tejidos en el organismo) mediante dos tratamientos; el primero no resultó satisfactoriamente debido a las características organolépticas poco aceptadas en la comercialización que presentó la manteca. El segundo tratamiento fue satisfactorio organolépticamente, lo que permitió hacer las determinaciones de punto de fusión en °C. (P.F.), Color (C), Aroma (A), Dureza (D), Índice de Lea (I.L.), Índice Acido (I.A.) y Humedad (H).

La manteca a partir del unto obtuvo los mejores valores P.F. (43.5-45.2); C. muy blanco (E); A. ligero (+); D. dura (+++); I.L. (1.8-2.06); I.A. -- (0.73 - 0.86); H. (0.084 - 0.134). Se recomienda para mantecas destinadas a mercados de climas cálidos de la República Mexicana; la limitante que tiene es el bajo contenido que se obtiene del total de tejidos adiposos de la canal 8.15 por ciento.

Consiguientemente la manteca obtenida del desmanteque, presentó los valores de: P.F. (32.6); C. ambar (N); A. fuerte (+++), D. semidura (++); I.L. (316 - 3.73); I.A. (1.06); H. (0.253 - 0.265).

La manteca obtenida del lardo obtuvo los valores: P.F. (32.5 - 33); C. muy blanca (E); A. ligero (+); D. blanda (+); I.L. (2.06 - 2.90); I.A. (0.93); H. (0.095 - 0.167).

La cromatología de gases en mantecas totales indicó los ácidos grasos: -- oleico (47.42 - 48.08%); Palmítico (24.75 - 35.06%); Esteárico (6.01 - -- 13.4) y otros en menor proporción. Se recomienda hacer cromatografía de -- cada manteca a partir de lardo, unto y desmanteque.

" XXI REUNION NACIONAL DE AMVEC 86 "

Título: "DETERMINACION DE LOS PUNTOS DE FUSION EN LA ELABORACION DE MANTECA A PARTIR DE TRES TIPOS DE TEJIDO ADIPOSO"

Autor (es): MVZ/MSP. FRANCISCO RAMON GAY JIMENEZ (1) PASANTE MVZ MONICA MUÑOZ G. (2)

Institución (es): UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA UNIDAD XOCHIMILCO.

Area: ECONOMIA.

Los estudios histológicos de los tejidos adiposos manifiestan que no hay diferencia morfológica de las células adiposas; pero sí existe diferencia en la combinación de los diferentes tejidos, piel, músculo, tendones, aponeurosis, etcétera.

El presente trabajo permite conocer mejor los tejidos adiposos del cerdo, así como su procesamiento para la obtención de manteca y determinación de calidad, lo que permitirá combinar las diferentes grasas para obtener un producto que satisfaga las necesidades del consumidor.

1. Profesor del Departamento de Producción Agrícola y Animal UAM-X.
2. Jefe de Producción Mantecas Finas de México, S.A. de C.V.
(MAFIMEX, S.A.)