

DETERMINACIÓN DE PARÁMETRO DE COLOR "L" EN ALITAS DE POLLO FRITAS POR DISTINTOS TRATAMIENTOS

ALITAS DE POLLO

Las alitas de pollo sometidas al freído han alcanzado gran popularidad en México y se han convertido en alimentos de gran importancia.



FREIDO

Este proceso le otorga al alimento un color dorado - rojizo dependiendo de el tiempo en aceite y la temperatura del mismo.

IMPORTANCIA

En la industria de alimentos la medición instrumental del color sirve como herramienta de control de calidad.



MEDICIONES

Se utilizó un colorímetro donde se midió: L* (luminosidad), a* (verde y rojo) y b* (azul y amarillo) para dos tipos de tratamientos de freído de 48 lotes de alitas de pollo.



RESULTADOS

Los valores para el parametro L* oscilan entre 54.95 y 49.88 para las alitas control, y entre 47.63 y 49.61 para las alitas con tratamiento de secado previo, por lo tanto no hay diferencia significativa entre un tratamiento y otro.



CONCLUSIÓN

Al no haber diferencias por el tipo de freído, se concluye que no hay cambios importantes en este parámetro.

