

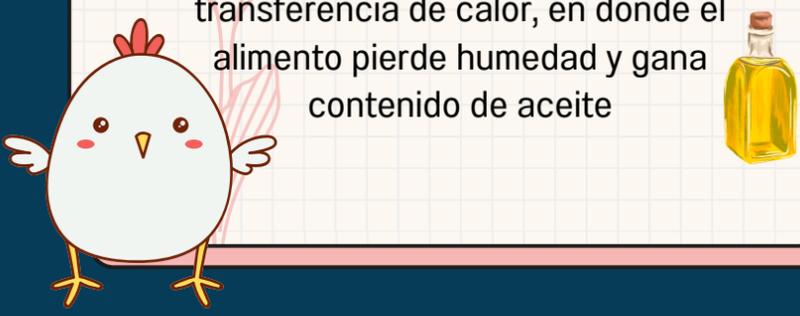
Freído repetido de alitas de pollo

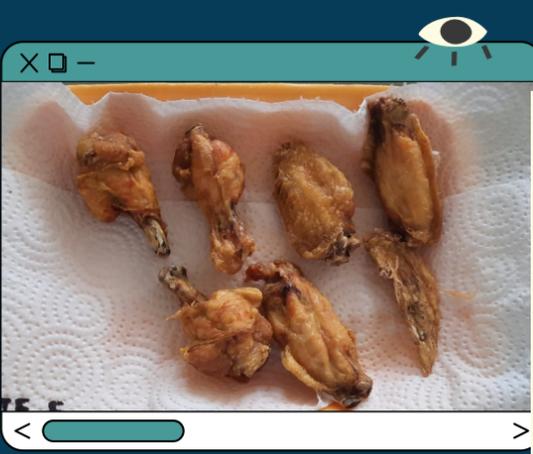
Determinación de color. *Parámetro a*



Freído

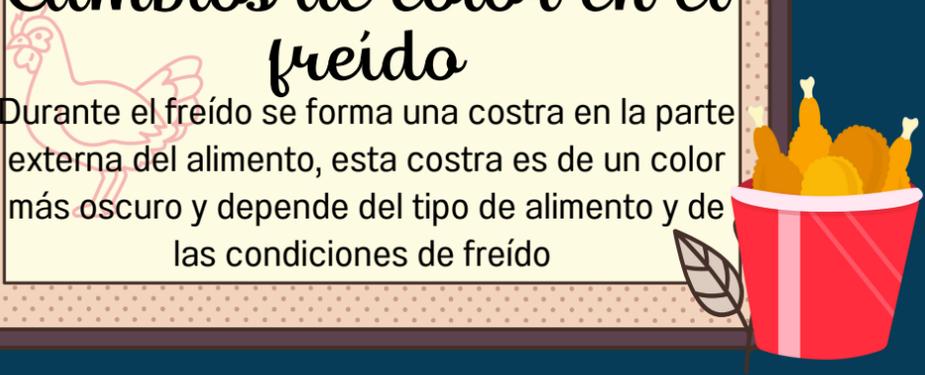
Es una operación de cocción de alimentos que usa un aceite o grasa como medio de transferencia de calor, en donde el alimento pierde humedad y gana contenido de aceite





Cambios de color en el freído

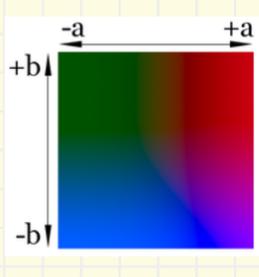
Durante el freído se forma una costra en la parte externa del alimento, esta costra es de un color más oscuro y depende del tipo de alimento y de las condiciones de freído



Parámetro a

Para medir el color de los alimentos se usa un colorímetro, el cual proporciona resultados en el "parámetro a"

a=(-)=verde
a(+)=rojo





Color Parámetro a



	Lote 1	Lote 7	Lote 18	Lote 21
Control	14.62	12.79	13.55	9.60
Con tratamiento	16.31	13.77	11.14	17.86
Alitas comerciales	12.79			



Resultados

La tabla 1 indica los valores del parámetro a en las alitas de pollo fritas con tratamiento y sin tratamiento, además de alitas comerciales. Los lotes de alitas que presentaron valores más altos fueron los de alitas que se sometieron a un proceso de secado antes del freído, por lo que tienen un color más rojizo que las otras.



