

Viscosidad en el freído repetido de alitas de pollo

Las alitas de pollo se encuentran entre los productos avícolas más populares para el consumo en el hogar y en el servicio de alimentos.

Freído

El freído por inmersión es uno de los procesos de producción de alimentos más empleados, en donde el alimento se sumerge en aceite caliente a temperaturas entre 150 y 200°C con el propósito de ser cocido.

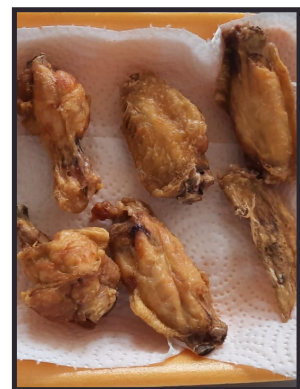


Freído repetido

El uso repetido de los aceites puede afectar el aceite y a los alimentos fritos desarrollando rancidez oxidativa, reacciones de degradación térmica, propiedades fisicoquímicas y viscosidad (indicador indirecto de la polimerización).

Acerca del estudio

Se estudió el efecto que tiene el secado con aire como pre-tratamiento del freído en la disminución de contenido de grasa y cambio en las propiedades físicas de las alitas de pollo utilizando un mezcla de aceite de soya/sebo de res.



Viscosidad

La viscosidad aumenta debido al deterioro de la grasa en el freído. El análisis estadístico mostró diferencias significativas los días 3 y 4 ($P < 0.05$) en ambos métodos, siendo el freído de alitas de pollo con tratamiento el que presentó valores de viscosidad más bajos.

	Viscosidad (cP)				
	Aceite Fresco	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
Control	62.86 ± 0.57 ^a	61.57 ± 2.00 ^a	61.29 ± 1.29 ^a	70.57 ± 0.57 ^a	138.86 ± 1.14 ^a
Con tratamiento	64.57 ± 0.57 ^a	53.93 ± 1.93 ^a	58.43 ± 0.29 ^a	59.86 ± 0.14 ^a	87.36 ± 0.71 ^b

Medias con la misma letra indican que no hay diferencia estadísticamente significativa entre muestras ($p > 0.05$).

Si comparamos...

Los valores encontrados para la viscosidad del aceite en alitas de pollo son mayores que los reportados para nuggets de pescado con valores de 50 a 52 cP utilizado oleína de palma/aceite de canola. Por otra parte, los valores son muy similares para nuggets de pollo freídos con oleína de palma con valores de 62.5 a 123.3 cP y para alitas de pollo utilizando aceite de canola y oleína de palma con valores de 73.2 y 84.1 Cp respectivamente.

