

DUREZA EN ALITAS DE POLLO FRITAS



Importancia de la dureza en las alitas de pollo

La dureza en este tipo de piezas de pollo es muy importante, ya que determina la aceptabilidad de este producto al consumidor.



Cambios de dureza en las alitas fritas

Debemos saber que este cambio en el nivel de dureza es muy común, ya que las alitas de pollo no son uniformes y por ende su nivel de dureza tiende a ser muy variado.



Dureza de las alitas post-freído

Las piezas de alitas de pollo pierden dureza durante el freído repetido (con un valor inicialmente de 2.88N, hasta el ultimo día de freído 1.57N) se pierde una manera lenta, pero a la larga esto tiene mucha importancia, ya que es mas susceptible a la rancidez de las piezas. (Estos valores fueron resultado de un periodo de freído durante 4 días).



¿Sabias que?

Temperatura interna de las alitas

La temperatura interna es muy importante, ya que de acuerdo al valor, se determina si esta lista o no para su consumo, esta debe ser igual o mayor a 60°C.



Demanda de las alitas actualmente

Hasta hoy en día las alitas de pollo fritas, son un platillo muy popular en establecimientos de comida rápida, esto por su alta aceptabilidad en los consumidores, además adicionando diversas salsas preparadas para su degustación.

