

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE LA CARNE DE POLLOS ALIMENTADOS CON FIBRA DE AGAVE



¿FIBRA DE AGAVE?

La fibra de agave es el residuo que queda después de la extracción y transformación del agave (en tequila o mezcal)

ALIMENTACIÓN DE LOS POLLOS

Se alimentaron los pollos con su dieta base más una cantidad de fibra de agave, se criaron y sacrificaron, posteriormente se realizaron las pruebas fisicoquímicas correspondientes...



Báscula (peso)

• PESO



• DIMENSIONES

- Largo
- Ancho
- Grosor



Colorímetro (Color)



Texturómetro (textura)

• Capacidad de retención de agua (CRA)

• pH



Centrifuga (CRA)



Potenciómetro (pH)

• TEXTURA

MÉTODOS DE COCCIÓN A LOS QUE SE SOMETIÓ LA CARNE DE POLLO



AL VAPOR



HORNEADO



ASADO



EFFECTO DE LA DIETA SOBRE LA CARNE DE POLLO



TEXTURA, entre los métodos de cocción hay una diferencia significativa en la textura siendo la carne al vapor más **suave** mientras que al horno y asado tienen más **firmeza**.



pH aceptable (5.96-6.09), incorporar fibra de agave en la dieta de las aves **NO** modifica el pH.



COLOR, la fibra de agave tiene una efecto positivo en el color que adquiere la carne de pollo, esto se percibirá ante el ojo humano como una carne **fresca**, con mayores propiedades **nutricionales** y mejor **textura y sabor**.