

# PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

## DE LA CARNE DE POLLOS ALIMENTADOS CON FIBRA DE AGAVE

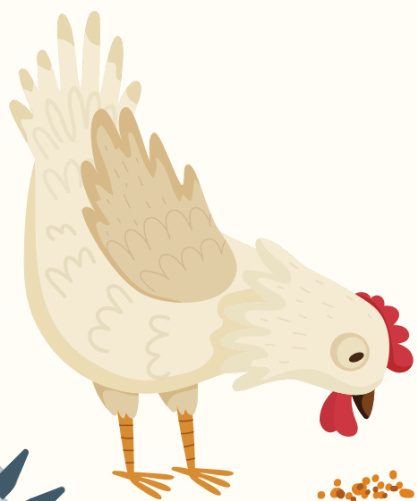


### ¿FIBRA DE AGAVE?

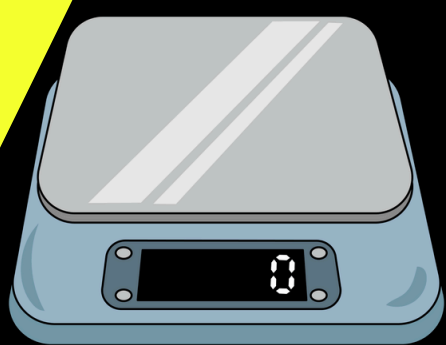
La fibra de agave es el residuo que queda después de la extracción y transformación del agave (en tequila o mezcal)

### 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...



- **PESO**



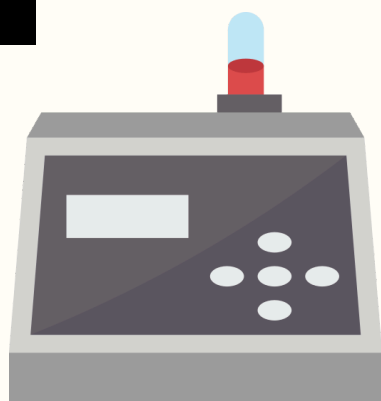
Báscula (peso)

- **DIMENSIONES**

- **Largo**
- **Ancho**
- **Grosor**



- **COLOR**



Colorímetro (Color)

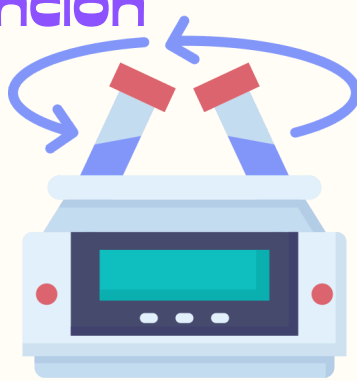
- **TEXTURA**



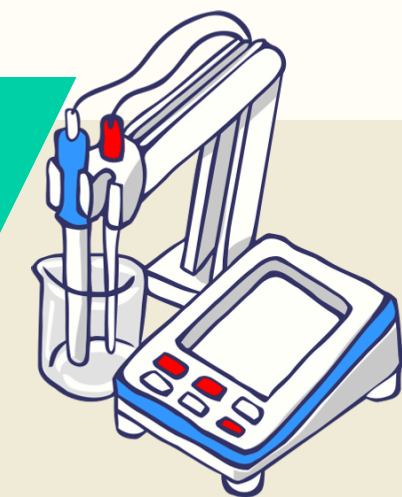
Texturómetro (textura)

- **Capacidad de retención de agua (CRA)**

- **pH**

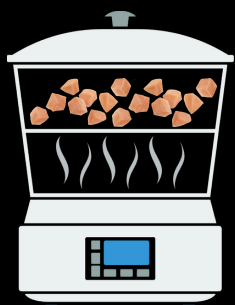


Centrífuga (CRA)

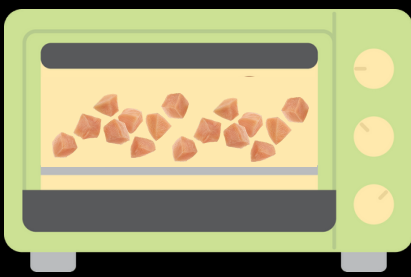


Potenciómetro (pH)

### 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 un 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**.

