



Evaluación sensorial de jamón de conejo

María Zamira Tapia Rodríguez¹, Enrique Espinosa Ayala¹ y Gabriela Rodríguez Licea¹

¹ Centro Universitario UAEM Amecameca. uaem.zamira.tapia@gmail.com

RESUMEN

Se considera a la carne de conejo como la más magra, catalogada como una carne dietética, baja en grasas y colesterol; además de un alto contenido proteico, rica en vitamina B y sales minerales, con un bajo contenido calórico y de sodio, y un alto porcentaje de potasio; estas cualidades la hacen una carne adecuada para la dieta. La falta de hábito de consumo de esta carne ya sea por desconocer sus propiedades, no saberla preparar o la poca oferta son las causas principales que han limitado el desarrollo a nivel nacional, siendo que la diversificación en la presentación del producto al consumidor puede ser una alternativa para que la producción de carne de conejo mejore la demanda actual. Es por ello que el objetivo de este trabajo fue evaluar la aceptación sensorial de jamón elaborado con carne de conejo con tres niveles de inclusión de proteína aislada de soya (0%, 25% y 50%). La metodología empleada fue la prueba de aceptación al consumidor propuesta por Watts. Los atributos evaluados fueron apariencia, olor, sabor, textura y grado de aceptación. Se concluye que la muestra con mayor aceptación fue la presentación de 75% de carne de conejo y 25% de proteína aislada de soya debido a que al ser la carne de conejo magra y que la grasa en tejido animal es una propiedad adherente a la humedad y jugosidad, a falta de ésta el consumidor prefiera aquella que contiene una textura suave y jugosa, propiedades que la proteína aislada de soya otorgó en esta muestra.