



Desarrollo y caracterización de un ovoproducto de codorniz

Florencia del Carmen Salinas Pérez¹, Karime Vázquez Alonso¹, Aristeo Garrido Hernández¹ y Lorena Elizabeth Chávez Guitrón¹

¹ Universidad Tecnológica de Tecámac. biotflorescia@yahoo.com.mx

El huevo es un alimento que se ha incluido en la dieta popular básica por su versatilidad, bajo costo con respecto a otras fuentes proteicas y por su facilidad en la preparación del alimento para su consumo. La producción mundial de huevos ha aumentado entre los años 2000 y 2016 en un 42%. De acuerdo con datos de la FAO la producción de huevo a nivel mundial en el 2016 alcanzó las 72 millones de toneladas métricas. El principal país productor de huevos es China que en el 2015 produjo 20 millones de toneladas métricas, en segundo lugar Estados Unidos con 5.8 millones, e India con 4.4 millones. A nivel global Asia es el continente que más aporta a la producción mundial, seguida por América y Europa. El principal productor de huevo de codorniz es China. Los países que actualmente tienen una gran demanda de este producto son: China, Brasil, Japón, España, Francia y Estados Unidos. De acuerdo a cifras del INEGI 2007, uno de los estados con mayor producción de huevo de codorniz es Morelos. Uno de los problemas a los que se enfrentan los productores de huevo es la vida de anaquel del producto. Una alternativa de conservación del huevo y de ovoproductos es la opción de transformarlo en huevo entero en polvo, líquido o congelado. En México, la desnutrición continúa siendo un problema de salud pública que se debe atender. El objetivo del estudio fue desarrollar la caracterización fisicoquímica y nutrimental del huevo de codorniz para su empleo como materia prima de suplementos alimenticios. El huevo de codorniz limpio y sin fracturas, se pasteurizó y posteriormente se deshidrató, para tal efecto, en una primera fase se utilizaron los siguientes tratamientos: T1 (50°C 7 horas), T2 (60°C 5 horas 30 min) y T3 (70°C 4 horas 30 min). A las muestras de huevo de codorniz deshidratado se les realizó caracterización fisicoquímica, considerando los siguientes parámetros: porcentaje de humedad, cenizas, pH, índice de acidez, capacidad de absorción de agua y de aceite, rendimiento, análisis microbiológico y sensorial. Todas las pruebas anteriormente mencionadas se desarrollaron por triplicado. También se efectuó un análisis Químico Proximal para la elaboración de la Tabla Nutrimental de acuerdo a las Normas Oficiales Mexicanas (NMX-F-330). Las variables se evaluaron con estadística descriptiva y tablas. El rendimiento de los tratamientos fue similar en los tres procesos utilizados, el valor obtenido pH y acidez para los tres tratamientos de huevo deshidratado de codorniz es similar y cumple con lo establecido en la NMX-F-330-S-1979. Los estudios microbiológicos resultaron negativos para todos los tratamientos. Con respecto a la capacidad de hidratarse tanto en agua como en aceite, el tratamiento 3 requirió la menor cantidad. En la evaluación sensorial las muestras de los tres tratamientos cumplen con las características de la NMX-F-330-S-1979. El huevo del tratamiento 3 tiene un contenido energético de 540 K cal por cada 100 gr y en cuanto carbohidratos disponibles, humedad, grasa total, proteína, fibra dietética y grasas cumple con la norma.