

## La importancia del rigor técnico a la hora de medir la terneza

**Autor:** Julio Eduardo Malis. Director del Centro INTI-Carnes

**Fuente:** INTI



Análisis. Procesamiento de muestras para la medición.

El color de la carne es el atributo sensorial más importante con el que cuenta el consumidor al momento de realizar la compra, pero la terneza es decisiva para evaluar su aceptación y la decisión de volver a comprar ese producto.

La terneza es la facilidad o dificultad con la que una carne se puede cortar o masticar, característica que está influenciada principalmente por las proteínas del músculo de la carne -básicamente las del tejido conectivo y las miofibrilares-. Sin embargo, los consumidores no cuentan con información objetiva referida a la terneza de la carne que les permita fundamentar su elección de compra.

En este sentido, el Centro INTI-Carnes cuenta con equipamiento para realizar las evaluaciones con el fin de determinar la terneza de la carne.

La valorización de este atributo, puede ser una buena herramienta para posicionar el producto y alinearlo con normas internacionales que definen niveles de terneza. No obstante eso, se deben considerar todos los aspectos que involucran la obtención de cortes de manera que, el atributo que se pretende promocionar, pueda garantizarse en el tiempo.

INTI-Carnes ofrece el relevamiento de los procesos involucrados, el asesoramiento para la adecuación de los mismos y su verificación y seguimiento.

### Procedimientos utilizados

La terneza puede ser medida de manera subjetiva y objetiva a través de paneles sensoriales entrenados y ensayos físicos o instrumentales. Si bien estos métodos son útiles y complementarios a la hora de evaluar la terneza de un corte cárnico, cada uno de ellos tiene sus ventajas y desventajas.

El ensayo sensorial con un panel entrenado es ampliamente utilizado en la industria y en los centros de investigación, ya que sus resultados son confiables y se los pueden correlacionar con la percepción del consumidor.

El ensayo instrumental más utilizado es el que utiliza la cuchilla Warner Bratzler. Este es un método sencillo que básicamente consta de una medición de la fuerza requerida para que una cuchilla corte un cilindro estandarizado de carne.

Los ensayos instrumentales son relativamente económicos y requieren menor trabajo que lo que implica capacitar y mantener entrenado un panel sensorial. Son rápidos, fáciles de ejecutar, sensibles a pequeños cambios en el esfuerzo de corte y en la mayoría de los casos, tienen muy buena correlación con los datos obtenidos de paneles preparados para tal fin.