

## **APTITUD BROMATOLOGICA DE CHORIZOS PARRILLEROS ANALIZADOS IN SITU EN EL LABORATORIO MOVIL, COMERCIALIZADOS EN CARNICERIAS DE LA CAPITAL DE CATAMARCA - PERIODO 2012**

**Cortes AC.**

**Introducción:** En nuestro país los productos cárnicos gozan de gran aceptación por la mayoría de los consumidores, por lo que es fundamental que estos productos se encuentren aptos al momento de llegar al consumidor. Para lograrlo deben elaborarse con calidad, lo que incluye tener un control desde la selección de la materia prima hasta el producto terminado. Entre los productos cárnicos como los embutidos, los chorizos parrilleros son de gran aceptación por las personas, debido a que es un alimento de gran valor nutritivo por su buena fuente de proteínas y lípidos, por su sabor y aroma característico, como también por su precio que hace que sean productos fáciles de adquirir por los consumidores. En la elaboración de estos tipos de productos, la obtención de alimentos no aptos se debe a la falta de conocimiento, conciencia y responsabilidad de parte de las personas que están vinculadas con la elaboración de chorizos parrilleros. **Objetivos:** a) Comprobar las propiedades fisicoquímicas de chorizos parrilleros in situ en el laboratorio móvil de la Subdirección de Bromatología Municipal. b) Determinar las características organolépticas in situ en el laboratorio móvil de la Subdirección de Bromatología Municipal. c) Comprobar si los chorizos parrilleros cumplen con la legislación vigente según Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). **Materiales y Métodos:** a) Unidad de análisis. b) Nuestra unidad de análisis fueron los chorizos parrilleros provenientes de carnicerías habilitadas por la Subdirección de Bromatología Municipal de San Fernando de Valle de Catamarca, tomadas al azar. **Tipo de investigación:** se realizó una investigación de tipo descriptiva. **Tipo de muestreo:** el tipo de muestreo que se realizó fue "Probabilístico", de tipo aleatorio simple. **Metodología analítica:** Características organolépticas, Ph, Determinación cualitativa de sulfitos, Reacción de Kreiss (Rancidez), Ensayo de Eber (Amoníaco). **Resultados:** Se analizaron un total de 50 muestras procedente de 50 carnicerías ubicadas en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, con el fin de determinar la aptitud de los chorizos parrilleros, analizados in situ en laboratorio móvil de la Subdirección de Bromatología Municipal durante el periodo Agosto-Octubre del año 2012; se encontró que el 86% de los chorizos parrilleros son aptos y el 14% son no aptos.

**Palabras clave:** chacinados - aptitud - análisis in situ.