



CAPÍTULO I

1. Introducción

Actualmente se presenta a nivel mundial el problema en la fuente de proteínas que es una parte importante en la nutrición del hombre, debido a que al consumir carnes de diferentes animales se corre el riesgo de consumir exceso de hormonas antibióticos y otros productos. La carne de res ha causado grandes problemas debido a la famosa Encefalopatía Espongiforme Bovina (EBB) más conocida como " mal de las vacas locas", ha supuesto muertes y pérdidas millonarias para el sector cárnico en países como Gran Bretaña, España, Reino Unido, Irlanda y muchos otros países. El mal de la vaca loca ha sido en la actualidad de gran ayuda para los criaderos de cocodrilos ya que esta carne esta siendo consumida en mayor volumen. En Alemania se esta comprando carne de cocodrilo para evitar el consumo de la carne de res debido al mal proveniente (Collado, 2000).

En Europa se está intentando cambiar la carne de cerdo y de vaca debido a las enfermedades del ganado, por esta razón se están buscando nuevas alternativas de carnes. No sólo la carne de res tiene sus consecuencias. Las aves también traen enfermedades como la de la gripe del pollo llamada "La Gripe Aviar" la cual se ha ido extendiendo por algunos países del Continente Asiático; por lo que se recomienda vacunar a las aves, lo cual causa que la carne de pollo no sea una carne limpia, ya que alteran algunas de sus propiedades. El cordero es una carne rica en proteínas, pero su excesiva cantidad de grasa priva en su consumo diario (La gripe del pollo sigue existiendo en Asia, 2003).



Dados los casos anteriores nace la inquietud de dar a conocer y así poder consumir la carne de cocodrilo en México, ya que es una buena fuente de proteínas y se presenta como una nueva y rica alternativa. Esta es muy saludable ya que cuenta con un gran valor nutricional en comparación con otro tipo de carnes como el pollo y las carnes rojas. Es una carne blanca de gran textura y sabor único. El sabor que ofrece la carne de cocodrilo no está muy definido para el paladar ya que es muy parecido al pescado, hablando de textura y al pollo al hablar de sabor. Se pueden elaborar diversos tipos de recetas para lograr un exquisito platillo de carne de cocodrilo, ya que su cocción es similar a la del cerdo, pollo, cordero, pescado etc. No obstante se puede señalar que en el sureste de México en la zona de Cancún existen restaurantes que elaboran comida exótica, y en donde su consumo es bastante exitoso. Existen en el mundo países que si conocen sus beneficios y saben degustar esta exquisita carne, como en Europa, Sudáfrica y El Oriente así como otros (Industrias Moreletti, 2003).

1.1 Planteamiento del Problema

En la presente investigación se pretende evaluar el grado de aceptación del filete de cocodrilo guisándolo en tres diferentes tipos de salsas (teriyaki, pibil y adobo) y compararlo con carnes convencionales como pollo y pescado, debido a su semejanza en sabor y textura (antecedentes obtenidos de las granjas y la bibliografía); estas tres carnes serán presentadas de igual manera utilizando los mismos tipos de salsas.



Se utilizaran dichas salsas ya que el filete de cocodrilo tiene una apariencia diferente y poco agradable al cocinarse, por lo que esto ayudará en la evaluación sensorial a disimular la carne de cocodrilo. Se eligieron dichas salsas ya que se consideran fáciles de preparar, además que se pueden combinar con las tres carnes. La salsa pibil se eligió ya que se tiene como antecedente que se cocina con cocodrilo en un restaurante exótico en México.

No obstante también se quiere conocer las propiedades que presenta la carne de cocodrilo al ser manejada térmicamente con diferentes procesos de cocción para encontrar el más recomendable, evaluando sus propiedades en textura, apariencia y sabor.

Para llevar a cabo el proyecto se usara el método de evaluación sensorial utilizando una de las pruebas de evaluación sensorial, prueba afectiva con escala hedónica en sabor y textura, la cual nos ayudará a definir el nivel de agrado de la carne de cocodrilo, con ayuda de jueces no entrenados dentro de la Universidad de las Américas.

Uno de los problemas que se puede tener al querer introducir la carne de cocodrilo, es que poca gente la conoce, ya que es una carne de reptil, y esta catalogada como una carne exótica. Esta es muy saludable ya que cuenta con un gran valor nutricional en comparación con otro tipo de carnes como el pollo y las carnes rojas. Es una carne blanca de gran textura y sabor único. El sabor que ofrece la carne de cocodrilo no está muy definido para el paladar ya que es muy parecido al pescado, hablando de textura y al pollo al hablar de sabor. Se pueden elaborar diversos tipos de recetas para lograr un exquisito platillo de carne de cocodrilo, ya que su cocción es similar a la del cerdo, pollo, cordero etc. No obstante se puede señalar que en el sureste de México en la zona de Cancún existen restaurantes que



elaboran comida exótica, y en donde su consumo es bastante exitoso. Existen en el mundo países que si conocen sus beneficios y saben degustar esta exquisita carne, como en Europa, Sudáfrica y El Oriente así como otros (Industrias Moreletti, 2003).

1.2 Objetivo General

- Evaluar las propiedades físicas de la carne de cocodrilo, así como el nivel de agrado en textura y sabor comparándola con pollo y pescado preparados en tres salsas diferentes teriyaki, adobo y pibil.

1.3 Objetivos Específicos

- Conocer las propiedades de la carne de cocodrilo a diferentes tiempos y tipos de cocción hervido, freído y a presión.
- Medir la textura de la carne de cocodrilo en los diferentes tiempos de cocción con el apoyo del departamento de Ingeniería de Alimentos de la UDLAP.
- Realizar una prueba Sensorial para conocer el nivel de agrado de tres preparaciones de cocodrilo en diferentes salsas (teriyaki, adobo y pibil), comparando con preparaciones semejantes de pollo y pescado.



1.4 Preguntas

- ¿Cuales son las propiedades de la carne de cocodrilo a diferentes tiempos y tipos de cocción (hervido, freído y a presión)?
- ¿Se puede medir la textura de la carne de cocodrilo en diferentes tiempos utilizando un equipo especializado del departamento de Ingeniería de Alimentos?
- ¿Cual es nivel de agrado en textura y sabor de la carne de cocodrilo en las tres presentaciones de salsas (teriyaki, adobo y pibil), comparada con pollo y pescado?

1.5 Justificación y Relevancia

Hoy en día, existen dos granjas en México que se dedican al cultivo de cocodrilos, las cuales proporcionan un servicio valioso en educar al público sobre este animal y sobre la conservación de su hábitat y acerca de todos los beneficios que contrae al ser humano este animal, principalmente por su carne y su piel. Es por esto que puede resultar interesante conocer las características y beneficios de la carne de cocodrilo, para así aprovecharla y verla como una opción más en la gastronomía exótica mexicana.



1.6 Alcances y Limitaciones

- Investigación inicial meramente exploratoria para conocer las características y aceptación de la carne de cocodrilo en textura y sabor en tres salsas convencionales.
- La interrelación de dos departamentos que manejan alimentos, con el fin de obtener mejores investigaciones.
- La respuesta a participar en las evaluaciones sensoriales de los evaluadores.

