



---

## CAPÍTULO V

### 5.1 Conclusión

Se evaluaron las características físicas de la carne de cocodrilo, así como el nivel de agrado en la comparación sensorial de sabor y textura entre las carnes más semejantes que fueron pollo y pescado preparados en tres salsas diferentes teriyaki, adobo y pibil; elegidas por su sabor y para explorar la aceptación del filete de cocodrilo.

Con respecto a los métodos de cocción como el hervido, freído, y a presión, se obtuvo que el más adecuado para cocinar la carne de cocodrilo fué con olla de presión, ya que dio como resultado una textura suave al cocinarla de 35 a 40 minutos.

Este resultado se confirmó con la medición de la textura con un equipo del departamento de ingeniería de alimentos; y se comparó con carne de pollo y pescado, para ver las diferencias de suavidad que existen entre si.

Con lo anterior se aplicaron las cocciones más pertinentes y se adicionaron las tres salsas elegidas, y así elaborar las muestras para la evaluación sensorial, con el fin de conocer el grado de aceptación de la carne de cocodrilo.

Con respecto a la evaluación sensorial se concluye que cocinado con adobo los resultados de textura fueron iguales en las tres carnes; y en el sabor fue la misma para pollo



## Conclusión

---

y cocodrilo, mientras que el pescado no fue aceptado. En la prueba con teriyaki tampoco se obtuvo diferencia de textura entre la carne de cocodrilo y las otras carnes. Respecto al sabor entre el pollo y el cocodrilo no hubo diferencia estadísticamente significativa, y el pescado tampoco fue aceptado. Finalmente en la prueba con pibil con respecto a textura el pollo obtuvo mejor calificación que la carne de cocodrilo, pero en el parámetro de sabor el cocodrilo fue mejor el evaluado. Esta última prueba solo se realizó con pollo y cocodrilo, ya que el pescado al cocinarse en pibil no quedaba con una buena consistencia, ya que se reblandece demasiado por lo ácido. Finalmente la salsa con mayor aceptación fue el pibil seguido por el adobo.



## 5.2 Recomendaciones

El filete de cocodrilo es una carne que puede llegar a ser aceptada, por lo que puede ser una carne apreciada al igual que el pollo y el pescado, ya que se asemejan mucho tanto en textura y sabor. Aunque el precio es más elevado comparado con estas carnes, al compararse con otras carnes exóticas, se considera un precio moderado. Es recomendable cocinarlo en olla a presión de 35 a 40 minutos y utilizando algún tipo de salsa, ya que es una carne compatible con diferentes sabores, por lo que se puede cocinar de muchas maneras.

La carne de cocodrilo es recomendada ya que cuenta con un gran valor nutricional en comparación con otro tipo de carnes como el pollo y las carnes rojas. Esta es una carne blanca con un sabor único por lo que se considera una carne exótica, es por eso que su precio es elevado. No obstante puede llegar a ser una nueva alternativa como otras carnes exóticas ya que ofrece muchos beneficios que otras carnes no ofrecen. En consecuencia y gracias a la existencia de dos grandes criaderos en México, es posible difundir el consumo de dicha carne en México. Por otro lado es posible remarcar que en la evaluación sensorial realizada en este estudio fue solo una prueba exploratoria, que da la pauta para continuar otras investigaciones en donde se aplique a una población más grande y tal vez usar otras recetas.

