



INFORME DE LABORATORIO



Introducción:

Se compraron 3 sobres de Jamón cocido de 3 marcas distintas denominadas Marca A, B y C. Con un sobre de cada marca se armaron los grupos identificados como 1, 2 y 3, correspondiendo respectivamente a los ensayos Inicio, Días alternos y Solo heladera.

Ensayos:

Inicio: las mediciones se realizaron el mismo día de la compra de los sobres. Se utilizaron los sobres del grupo 1.

Días alternos: por diez días se alternó un día en heladera y un día a temperatura ambiente. Al décimo día se realizaron las mediciones. Se utilizaron los sobres del grupo 2.

Solo heladera: Estos sobres fueron refrigerados en heladera luego de haber sido comprados hasta antes de su evaluación cercana a su vencimiento. Se utilizaron los sobres del grupo 3.

Fecha de los ensayos:

Inicio: 26/08/2024 Días alternos: 04/09/2024 Solo Heladera: 13/09/2024

Especificaciones de los productos:

Marca A

Producto: Jamón cocido en fetas envasado al vacío
Lote: 10012210
Fecha de vencimiento: 27/09/2024
Peso: 200g

Marca B:

Producto: Jamón cocido en fetas envasado al vacío
Lote: 221
Fecha de vencimiento: 16/09/2024
Peso: 150g

Marca C:

Producto: Jamón cocido en fetas envasado en atmosfera modificada.
Lote: 233011
Fecha de vencimiento: 14/09/2024
Peso: 130g

Resultados obtenidos:	INICIO			DIAS ALTERNOS			SOLO HELADERA		
	Marca A	Marca B	Marca C	Marca A	Marca B	Marca C	Marca A	Marca B	Marca C
Humedad feta	Media	Baja	Muy baja	Media	Media	Baja	Alta	Media alta	Media a baja
Untuosidad entre fetas	Baja	Baja	Muy baja	Baja	Media baja	Muy baja	Media	Media alta	Baja
pH feta	6,27	6,48	6,31	6,59	6,19	6,15	6,21	6,22	6,35
Actividad de agua (aw)	0,939	0,95	0,954	0,937	0,947	0,951	0,936	0,944	0,954
Volumen del líquido	2,8 ml	0,8 ml	.	3 ml	0,5 ml	.	2,5 ml	0,3 ml	.
Aspecto y color líquido	Turbio, rosado	Tubio, blaquecino	.	Turbio, rosado	Turbio blanquecino	.	Turbio, Rosado	Turbio, Blanquecino	.
pH del líquido	6,25	5,96	.	5,89	5,78	.	5,95	.	.

Escala utilizada: Alta, Media alta, Media, Media baja, Baja, Muy baja

Observaciones:

- En los resultados obtenidos los casilleros indicados con un punto (.) no se realizaron las mediciones por falta de líquido o escasa cantidad de líquido.
- Se destaca el olor del sobre 3 de la marca B más intenso a la hora de abrirlo que el resto de sobres (1 y 2) de la misma marca.

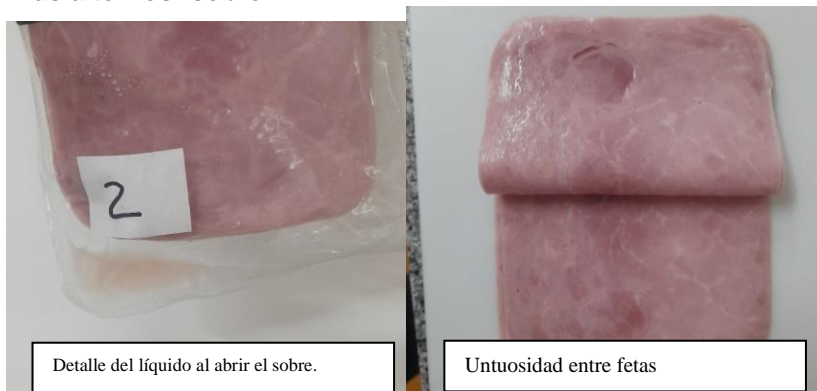
Fotos:

Marca A

Inicio- sobre 1



Días alternos- sobre 2



Solo heladera- sobre 3



Marca B:

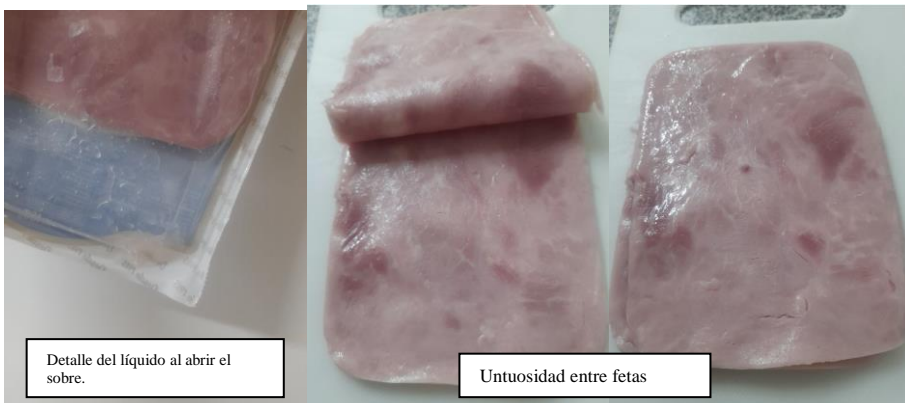
Inicio- sobre 1



Días alternos- sobre 2



Solo heladera- sobre 3





INFORME DE LABORATORIO



Marca C

Días alternos-sobre 2



Untuosidad entre fetas

Solo heladera-sobre 3



Untuosidad entre fetas

Conclusiones

No se observan variaciones significativas en las propiedades analizadas, en particular entre los ensayos "Inicio" (sobres 1) y "Días alternos" (sobres 2) donde se concluye que los cambios de temperatura no afectaron significativamente al producto, en cambio el paso del tiempo transcurrido entre los ensayos "Inicio" y "Solo heladera" sí expresan cambios en algunas propiedades como la untuosidad entre fetas y la humedad en fetas destacando con mayor variabilidad los de la marca B.

Como observación también cabe destacar que los sobres de la marca A corresponden a los que más volumen de líquido y humedad en fetas poseen en los tres ensayos realizados. En contraparte los sobres de la marca C son los de menor humedad en fetas y untuosidad entre fetas en todos los ensayos realizados.

Buenos Aires, 24/09/2024

Norma Vázquez