



Método que verifica edad de la carne

La innovación

La invención consiste en un método analítico que, mediante la caracterización de perfiles volátiles en carne despostada, verifica de forma objetiva la edad del animal al momento de ser faenado. Provee un método hasta ahora inexistente, alternativo a la metodología actual de evaluación del desarrollo de los dientes del animal, basado en la obtención de un cromatograma con una pluralidad de picos cromatográficos que representan compuestos orgánicos volátiles (COVs) y que luego se ajustan a una función matemática discriminadora que determinará la edad del animal.

Ventajas Competitivas y Aplicaciones

- Este método determina, analizando los compuestos orgánicos volátiles emanados por la carne, la edad del animal al momento del beneficio.
- De esta forma, permite reducir los riesgos de enfermedades asociadas al consumo de carnes ya que verifica de forma objetiva el cumplimiento de normas sanitarias tanto nacionales como internacionales.
- A su vez genera la oportunidad de contar con una herramienta de mejoramiento de la inocuidad de la carne, optimizando los controles de calidad asociados a la trazabilidad de los animales, especialmente bovinos (como también de porcinos, ovinos y aves)

TRL: 4

Estado de protección intelectual

Solicitud en Brasil BR102012030141

Solicitud en Chile CL2012101566

Concedida en USA US9,726,648

Inventor principal

Cristian Acevedo

Departamento de Física

Otros Inventores

Gerda Tomic; José Silva; Elizabeth Sanchez (CBDAL);

Manuel Young