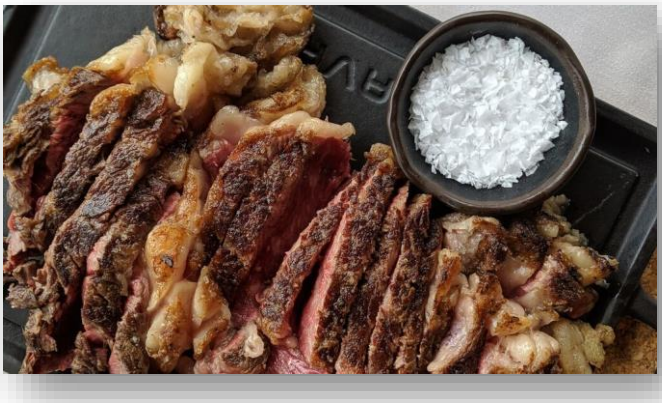
Agilent descubre los secretos de la carne Wagyu



Uno de los alimentos más caros del mundo es la carne Wagyu, llegando a costar entre 100 y 300 euros el kilo. Durante 150 años, Japón siempre ha controlado cuidadosamente la cría de este ganado cuyo nombre Wagyu significa literalmente vaca japonesa. Su carne es reconocida por su alta calidad, ternura y maravilloso sabor.

Unos investigadores japoneses quisieron analizar qué es exactamente lo que hacia que la carne Wagyu fuese tan única y especial. En sus equipos se incluía un cromatógrafo de gases Agilent con un detector de conductividad térmica, GC / MS y columnas.
Los investigadores descubrieron que el sabor del Wagyu está estrechamente relacionado con su dulce y delicado aroma a coco. Se identificaron 16 compuestos detrás de ese olor tan único y 10 de esos 16 compuestos fueron descubiertos recientemente.
Los investigadores querían saber si alguno de los compuestos del Wagyu es adaptable a otros tipos de carne de res. Pero concluyeron que es necesario un estudio más detallado: “Este hallazgo sugirió que todavía había muchos compuestos desconocidos en el sabor de la carne Wagyu, ya que la mayoría de dichos compuestos fueron hallados recientemente”.

Fuente blog Agilent