

RESUMEN

Autor [López Angelino, K.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Proceso de congelación de pavos y vida en anaquel de pavos empacados**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. L664 - T	USO EN SALA
Descripción	55 p. : 7 fig., 8 cuadros, 33 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	CARNE DE PAVO CONGELACION EMPAQUETADO PRESERVACION DE ALIMENTOS ENVASADO APTITUD PARA LA CONSERVACION EVALUACION PROPIEDADES TECNICAS PERU PAVO EMPACADO CONGELADO VIDA EN ANAQUEL BENEFICIO	
Nº estándar	PE2018000748 B / M EUV Q02	

El procesamiento de pavo empacado congelado está conformado por una serie de operaciones unitarias, entre ellas el beneficio, enfriamiento, desinfección, empacado y proceso de congelamiento de pavo todas estas operaciones ayudan a obtener una mayor vida en anaquel, característica que le permiten ser un producto competitivo en el mercado nacional e internacional. Durante los cinco años de experiencia en el control de calidad de estos procesos, se pudo ver y entender con mayor detalle las operaciones de congelamiento y estimación de vida en anaquel del pavo empacado congelado. El proceso de elaboración de pavos consta de las siguientes operaciones: Proceso de Beneficio: etapa previa a la congelación y que describe principalmente las operaciones de sacrificio y desinfección de carcasas procesos críticos para asegurar la calidad microbiológica, físico química y sensorial de la materia prima inicial. Posteriormente sigue el Proceso de Empaque: proceso mediante la cual se da al producto una adecuada presentación para una mejor conservación y mayor vida útil. Finalmente se realiza el Proceso de Congelación: proceso de conservación que consiste en bajar las temperaturas de los productos por debajo del punto de congelación del agua (0 °C) para ello se someten a los productos a temperaturas inferiores a los -30 °C. En el presente trabajo monográfico se describe con mayor detalle el proceso de congelamiento del pavo empacado y la estimación de su vida en anaquel señalando los principales parámetros a controlar.

Abstract

The processing of frozen packed turkey is conformed by a series of unitary operations, among them the benefit, cooling, disinfection, packing and freezing process of turkey. All these operations help to obtain a longer shelf life, characteristic that allows it to be a product competitive in the national and international market. During the five years of experience in the quality control of these processes, it was possible to see and understand in greater detail the operations of freezing and estimation of shelf life of the frozen packed turkey. The process of elaboration of turkeys consists of the following operations: Benefit Process: stage prior to freezing and which mainly describes the operations of slaughter and disinfection of carcasses critical processes to ensure the microbiological, physical, chemical and sensory quality of the initial raw material. Subsequently follows the Packaging Process: process by which the product is given an adequate presentation for better conservation and longer shelf life. Finally, the Freezing Process is carried out: conservation process that consists of lowering the temperatures of the products below the freezing point of the water (0 °C). For this, the products are subjected to temperatures below -30 °C. In the present monographic work, the freezing process of the packed turkey and the estimation of its shelf life are described in greater detail, indicating the main parameters to be controlled.