

## RESUMEN

Autor [Vigo Cotrina, K.M.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Escuela de Posgrado, Maestría en Tecnología de Alimentos](#)  
Título Cambios físico-químicos, microbiológicos y sensoriales de la anchoveta (*Engraulis ringens*) fresca en corte HGT a diferentes condiciones de envasado  
Impreso Lima : UNALM, 2016

### Copias

Ubicación Código Estado

---

Sala Tesis [Q04. V546 - T](#) USO EN SALA

Descripción 148 p. : 23 fig., 27 tablas, 94 ref. Incluye CD ROM

Tesis Tesis (Mag Sc)

Bibliografía Posgrado: Tecnología de Alimentos

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia [ANCHOA](#)  
[PESCADO](#)  
[CORTE](#)  
[ENVASADO](#)  
[PROCESAMIENTO](#)  
[ANALISIS MICROIBOLOGICO](#)  
[PROPIEDADES FISICOQUIMICAS](#)  
[PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS](#)  
[ALMACENAMIENTO CONGELADO](#)  
[EVALUACION](#)  
[PERU](#)  
[ANCHOVETA](#)  
[CORTE HGT](#)  
[CAMBIOS FISICO-QUIMICOS](#)  
[CAMBIOS MICROBIOLOGICOS](#)  
[CAMBIOS SENSORIALES](#)

Nº PE2017000374 B / M EUVZ Q04; Q03  
estándar

Se evaluó y comparó el efecto del envasado en atmósfera modificada (EAM, 60% CO<sub>2</sub> y 40% N<sub>2</sub>), vacío (EV) y aire (A) sobre indicadores físico-químicos, microbiológicos y sensoriales en anchoveta fresca en corte HGT bajo almacenamiento refrigerado a 1-1.5 °C, por un periodo de 14, 11 y 7 días. Los contenidos de N-TMA, N-BVT, histamina, valor K, *Aerobios mesófilos* y *Psicrófilos*;

fueron medidos durante el almacenamiento. Las muestras envasadas con A, obtuvieron valores promedio significativamente más altos para TMA, BVT, histamina, *Aerobios mesófilos* y *Psicrófilos* a comparación de las muestras EAM y EV; entre EAM y EV, las diferencias no fueron significativas. Para valor K, los tres tratamientos evaluados produjeron el mismo efecto. Los resultados microbiológicos también indicaron que hubo ausencia de *St. Aureus*, *Salmonella spp.* y *Shigella* durante el tiempo de almacenamiento. Sensorialmente, se evaluó apariencia y textura en muestras de pescado crudo, mientras que olor y sabor en pescado cocido; las muestras EAM obtuvieron significativamente en promedio las mejores calificaciones seguidas por las muestras EV y las más bajas calificaciones fueron para las muestras envasadas con A. El menor tiempo de vida útil se obtuvo a partir de la evaluación sensorial y fue 10, 7 y 4 días para muestras EAM, EV y A, respectivamente; siendo la apariencia el atributo que limitó el tiempo de vida útil en los tres tratamientos evaluados.

## **Abstract**

The effect of modified atmosphere packaging (MAP, 60% CO<sub>2</sub> and 40% N<sub>2</sub>), vacuum packaging (VP) and air (A) were evaluated and compared on physico-chemical, microbiological and sensorial indicators in fresh anchovy cut HGT during refrigerated storage at 1-1.5 °C for 14, 11 and 7 days. The contents of N-TMA, N-BVT, histamine, K value, *mesophilic Aerobic* and *Psychrophiles* were measured during storage. Packed samples A obtained significantly higher mean values for TMA, BVT, histamine, *mesophilic Aerobic* and *Psychrophiles* to compare the samples MAP and VP; between MAP and VP, the differences were not significant. For the K value evaluated treatments produced the same effect. Microbiological results also indicated that there was lack of *St. aureus*, *Salmonella spp.* and *Shigella* during storage time. Sensory appearance and texture of raw fish samples was evaluated, while smell and flavor on cooked fish; MAP samples obtained significantly on average better grades followed by VP samples and the lowest ratings were for the samples packaged A. The shortest shelf life was obtained from sensory evaluation and was 10, 7 and 4 days MAP sample, VP and A, respectively. It is the appearance attribute that limited shelf life of the three treatments evaluated.