

RESUMEN

Autor [Llaro Rubiños, J.T.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Pesquería](#)
Título **Elaboración de trozos de bonito (*Sarda chiliensis chiliensis*) salados, deshidratados, ahumados y envasado al vacío**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. L443 - T	USO EN SALA
Descripción	119 p. : 22 fig., 24 cuadros, 93 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Pesquero)	
Bibliografía	Facultad : Pesquería	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	BONITO EMBALAJE EN VACIO ENVASADO PROCESAMIENTO PRESERVACION SALAZON SECADO AHUMADO TROZAS EVALUACION PERU TROZOS DE BONITO ENVASADO AL VACIO	
Nº estándar	PE2018000657 B / M EUVZ Q02	

El presente trabajo de investigación tuvo por finalidad elaborar un producto alimenticio que satisfaga los requerimientos del consumidor (fácil uso, sabor agradable, nutritivo, excelente presentación y una vida de anaquel prolongada), a base del músculo claro de bonito (*Sarda chiliensis chiliensis*). Los procesos de conservación al que fue sometido la materia prima fueron: salado, deshidratado, ahumado y envasado al vacío. Para la determinación de los parámetros del

proceso de salado, deshidratado y ahumado se probaron diferentes tratamientos, los cuales fueron evaluados sensorialmente por un panel semi-entrenado con el fin de determinar la mayor preferencia entre ellos, obteniéndose los siguientes resultados: tiempo de inmersión en salmuera 4 minutos, tiempo de secado 2 horas y tiempo de ahumado 20 minutos. El flujo de procesamiento para trozos de bonito salados, deshidratados, ahumados y envasado al vacío incluyó las siguientes operaciones: recepción de materia prima, lavado, eviscerado, fileteado, lavado nuevamente, recortado, salado, escurrido, deshidratado, ahumado, enfriado, envasado y almacenado. La penetración de cloruros fue de 2,36%NaCl en 8 minutos y la velocidad de secado fue de 0,1951Kgagua/m². El producto final presentó 39.2% de humedad, 50.9% de proteínas, 2.8% de grasa y 7,1% de ceniza. Los análisis microbiológicos se encontraron por debajo de los valores sugeridos por la Resolución Directoral N°20-2016-SANIPES-DSNPA, confirmando las condiciones higiénicas en su elaboración. Asimismo, el producto se sometió a la evaluación sensorial de 40 panelistas, presentando entre estos una aceptabilidad de sus características sensoriales como sigue: Sabor: 85%, textura: 77,5%, olor: 90%, color: 95% y apariencia general: 80,0%. El producto presentó un rendimiento de 16,37% y muy buenas características organolépticas, químicas y microbiológicas a los 30 días de almacenamiento a condiciones de medio ambiente.

ABSTRACT

The aim of this study was to elaborate a food product that satisfies the requirements of the consumer (easy to use, nice flavor, nutritive, excellent presentation and a long shelf life), based on white Eastern Pacific bonito clear muscle (*Sarda chiliensis chiliensis*). Conservation processes which the raw material was subjected were: salted, dehydrated, smoked and vacuum packed. To determine the parameters of the process of salting, dehydration and smoking, different treatments were tested, which were sensory evaluated by a semi-trained panel in order to determine the greatest preference among them, obtaining the following results: immersion time in brine (4 minutes), drying time (2 hours) and smoking time (20 minutes). Processing flow for salted, dehydrated, smoked and vacuum packed white tuna chunks included the following operations: stunning, cleaning, gutting, slicing to steaks, second cleaning, cutting, salting, draining, dehydration, smoking, cooling, packaging and storage. Chlorides penetration in 8 minutes was 2,36% NaCl and drying speed was 0,1951Kgagua/m². The final product presented moisture content (39.2%), protein content (50.9%), fat content (2.8%) and ash content (7.1%). Microbiological analysis showed results under suggested values by the Directorial Resolution N°20-2016-SANIPESDSNPA, confirming the hygienic conditions in its elaboration. Likewise, the product was submitted to a sensory analysis by 40 panelists, showing as a result an acceptability of its sensory properties as follows: Flavor: 85%, consistency: 77,5%, smell: 90%, color: 95% and general appearance: 80,0%. The product

presented a yield of 16,37% and very good organoleptic characteristics, chemical and microbiological after 30 days of storage at environmental conditions.