

RESUMEN

Autor [Rojas de los Santos, E.N.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Pesquería](#)
Título [Efecto del vacío sobre los filetes de anchoveta \(*Engraulis ringens*\) tipo anchoa, almacenados a temperaturas de refrigeración y ambiente](#)
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

| Ubicación | Código | Estado |
|--------------|---|-------------|
| Sala Tesis | Q04. R653 - T | USO EN SALA |
| Descripción | 81 p. : 15 fig., 5 cuadros, 86 ref. Incluye CD ROM | |
| Tesis | Tesis (Ing Pesquero) | |
| Bibliografía | Facultad : Pesquería | |
| Sumario | Sumarios (En, Es) | |
| Materia | ENGRAULIS RINGENS ENVASADO PRESERVACION DE ALIMENTOS SALAZON MADURAMIENTO PROPIEDADES FISICOQUIMICAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS BIODEGRADABILIDAD ALMACENAMIENTO ATMOSFERA CONTROLADA REFRIGERACION EMPAQUETADO EN ATMOSFERA INERTE EMBALAJE EN VACIO EVALUACION PERU FILETES DE ANCHOVETA ENVASADO AL VACIO | |
| N° estándar | PE2018000866 B / M EUVZ Q04 | |

El presente trabajo de investigación tuvo por objetivo evaluar la influencia del envasado al vacío sobre los filetes de anchoveta (*Engraulis ringens*) tipo anchoa almacenados en condiciones de refrigeración ($5\pm 2^{\circ}\text{C}$) y ambiente ($20\pm 1^{\circ}\text{C}$) durante 4 meses. Para ello se empleó anchoveta en salazón con un tiempo de maduración de 2 meses, se procedió al fileteo y envasado, almacenados a las temperaturas de 5°C y 20°C , de las cuales se realizaron evaluaciones periódicas cada 15 y 30 días. Las variables fisicoquímicas evaluadas fueron la producción de Bases Volátiles Nitrogenadas Totales (BVN- T), nitrógeno trimetilmina (N-TMA), la relación del Índice de proteólisis, el grado de hidrólisis y los cambios en la fracción lipídica a través del ensayo del ácido 2- tiobarbitúrico (TBA) e índice de esterificación; además se analizó el comportamiento sensorial comparando con la maduración tradicional de la anchoveta en salazón. Los resultados mostraron diferencias significativas ($p < 0.05$) sobre las cuatro primeras variables mencionadas, no se detectaron diferencias apreciables en la fracción lipídica durante su almacenamiento. Los resultados más resaltantes para las diferentes condiciones de temperatura fueron en los valores de BVN-T que variaron entre 26.91 y 75.74 mg N- BVT/100g; así mismo la relación índice de proteólisis, los valores oscilaron entre 6.10 y 13.20. Con respecto a la evaluación sensorial, se presentaron diferencias en las muestras almacenadas al ambiente, estos se mantuvieron sensorialmente aceptables hasta la semana 18 de muestreo, posteriormente fue rechazada por el panel de cata en la semana 22, calificada como un producto sobremadurado de acuerdo a la tabla sensorial; por otra parte, los filetes en refrigeración presentaron un comportamiento similar a la maduración tradicional, sin embargo no presentó el bouquet característico del

producto. Por los resultados, se puede indicar que la condición más favorable es conservar los filetes de anchoas en refrigeración para garantizar la estabilidad del producto.

Abstract

The objective of the present research was to evaluate the influence of vacuum packaging on the fillets of anchoveta (*Engraulis ringens*) type anchovies stored under refrigeration and ambient (20°C) conditions for 4 months. For this purpose, was employed salted anchoveta with a ripening time of 2 months, proceeded to the filleting and packaging, stored at temperatures of 8°C and 20°C, periodic evaluations were performed every 15 to 30 days. The physico-chemical variables evaluated were the production of total nitrogen volatile bases (TVB-N) and nitrogen trimethylamine (N-TMA). The ratio of proteolysis index the degree of hydrolysis and changes in the lipid fraction through the test of 2- thiobarbituric acid (TBA) and index of ester. The results showed significant differences ($p < 0.05$) on the first four variables mentioned, there weren't appreciable differences in the lipid fraction during storage. The most outstanding results for the different temperature conditions were TVB-N values ranging from 26.91 and 75.74 TVB-N mg/ 100g; as well as the ratio of proteolysis, values ranged from 6.10 to 13.20. With respect to the sensory evaluation, differences were presented in the samples stored under ambient conditions, these remained sensorially acceptable until week 18 of sampling, was rejected by the panel of tasting in the week 22 qualified as a sobrematuring product according to the sensory table, on the other hand, the filetes in refrigeration presented a behavior similar to the traditional maturation, however not presented the bouquet characteristic of the product. By the results, it can be indicated that the most favorable condition is to preserve the fillets of anchovies in refrigeration to guarantee the stability of the product.