

## RESUMEN

Autor [Correa Velásquez, H.N.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Pesquería](#)  
Título **Elaboración de marinado frito de paiche (Arapaima gigas) en salsa de frutas de la selva**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q02. C677 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	93 p. : 11 fig., 23 cuadros, 77 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Pesquero)	
Bibliografía	Facultad : Pesquería	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">ARAPAIMA GIGAS</a> <a href="#">MACERACION</a> <a href="#">FRITURA</a> <a href="#">FRUTAS</a> <a href="#">SALSAS</a> <a href="#">PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</a> <a href="#">EXPERIMENTACION</a> <a href="#">SALMUERA</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">PAICHE</a> <a href="#">MARINADO</a> <a href="#">FRITADO</a> <a href="#">SALSA DE FRUTAS</a>	
Nº estándar	PE2018000656 B / M EUVZ Q02	

El estudio tuvo como objetivo principal elaborar un producto marinado frito a base de filetes recortados de paiche (Arapaima gigas) en salsa de frutas de la selva. La investigación se dividió en cuatro ensayos experimentales: en el primer experimento se determinó el tiempo de salmuera y la concentración de cloruros en los filetes recortados de paiche, en el segundo experimento se estableció el tiempo de fritado utilizando una temperatura de 170 °C ± 2 °C, en

el tercer experimento se elaboraron cuatro salsas a base de cocona, aguaymanto, camu camu y carambola, estas salsas fueron utilizadas como líquido de cobertura, en el cuarto experimento se seleccionó la salsa de cobertura y se caracterizó el producto final. Se determinó que la inmersión de los filetes en salmuera al 10% por un tiempo de 20 minutos, fue el tratamiento más adecuado, presentando los filetes 2.46% de NaCl. El tiempo de fritado más adecuado fue de 7 minutos a una temperatura de  $170 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . La composición de la salsa más aceptada fue elaborada con 58.90% de cocona, 29.47% de agua, 11.62% de azúcar y 0.01% de CMC. La composición química del producto final fue Humedad (68.12%), proteína cruda (17.40%), grasa cruda (10.20%), ceniza (2.10%) y carbohidratos (2.18%). La carga microbiana del producto final cumplió con los estándares microbiológicos de productos similares y características físicas apropiadas para el consumo humano, similares a las de productos de buena calidad.

## **ABSTRACT**

The main objective of the study was to prepare a fried marinated product based on cut fillets of paiche (*Arapaima gigas*) in jungle fruit sauce. The investigation was divided into four experimental tests: in the first experiment, the brining time and the concentration of chlorides in the trimmed fillets of paiche were determined, in the second experiment the fritting time was established using a temperature of  $170^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , in the third experiment, four sauces based on cocona, aguaymanto, camu camu and carambola were prepared, these sauces were used as a cover liquid, in the fourth experiment the cover sauce was selected and the final product was characterized. It was determined that the fillet immersion in brine at 10% for a time of 20 minutes was the most appropriate treatment, with fillets 2.46% of NaCl. The most suitable fritting time was 7 minutes at a temperature of  $170 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . The composition of the most accepted sauce was elaborated with 58.90% of cocona, 29.47% of water, 11.62% of sugar and 0.01% of CMC. The chemical composition of the final product was Moisture (68.12%), crude protein (17.40%), crude fat (10.20%), ash (2.10%) and carbohydrates (2.18%). The microbial load of the final product complied with the microbiological standards of similar products and physical characteristics appropriate for human consumption, similar to those of good quality products.