

RESUMEN

Autor [Chauca Vela, Z.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título [Mejoramiento de la textura de carne de vacuno con el uso de la enzima proteolítica \(papaína\)](#)
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. C43 - T	USO EN SALA
Descripción	86 p. : 18 fig., 9 cuadros, 62 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Ingeniería Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	CARNE DE RES ENZIMAS PAPAÍNA ABLANDAMIENTO PROCESAMIENTO EVALUACION PERU DISMINUCION DE LA DUREZA ABLANDADOR ENZIMA PROTEOLITICA	
Nº estándar	PE2018000870 B / M EUVZ Q02; Q04	

Con el propósito de disminuir la dureza de la carne vacuno, se elaboró un sazónador a base de papaína con condimentos, sal y glutamato mono sódico; el cual se aplica espolvoreando sobre una muestra de asado pejerrey y mediante un proceso mecánico llamado «bifurcación», la enzima penetra la carne previamente se aplica un tiempo de 30 minutos de reposo, esta muestra es cocinada para obtener un producto sumamente tierno y succulento. La papaína es una enzima vegetal que se extrae de la papaya y que tiene la capacidad de metabolizar las proteínas de los alimentos y su uso principal es como mejorador de carne. El objetivo de la presente investigación fue demostrar si existe diferencias significativas y preferencia respecto al factor de calidad: dureza de la carne de vacuno en el corte asado pejerrey; el cual se caracteriza por ser usado en sancochados y se percibe como una carne dura; este estudio sensorial se realizó en 80 consumidores de Lima Metropolitana, a quienes se les entregó dos muestras del corte asado pejerrey frita, en donde una muestra ha sido pre sazónada con una mezcla en polvo que contiene papaína como insumo principal vs la otra muestra pre sazónada con una mezcla en polvo sin papaína. Además, se revisó los principales indicadores de calidad de la carne cruda como el pH y el CRA, para determinar las características de la carne cruda. A un valor estadísticos superior al valor obtenido en el análisis sensorial con un nivel de significancia de cinco por ciento, se encuentran diferencia significativa en la textura de carne respecto a la dureza de la carne, donde la receta a base de papaína presenta mayor intensidad de dureza que el control y además se encuentra diferencia significativa en la preferencia de aceptabilidad de los consumidores.

Abstract

In order to reduce the hardness of the beef, a seasoning based on papain was prepared with condiments, salt and mono sodium glutamate; which is applied by sprinkling on a sample of roasted pejerrey and by a mechanical process called «bifurcation», the enzyme penetrates the meat previously applied a time of 30 minutes of rest, this sample is cooked to obtain an extremely tender and succulent product. Papain is a plant enzyme that is extracted from papaya and has the ability to metabolize proteins in food and its main use is as a meat improver. The objective of the present investigation was to demonstrate if there are significant differences and preference with respect to the quality factor: hardness of the beef in the roast cut pejerrey; which is characterized by being used in parboiled and is perceived as a hard meat; this sensory study was carried out on 80 consumers in Metropolitan Lima, who were given two samples of fried roast pejerrey, where a sample was pre-seasoned with a powder mixture containing papain as the main input vs the other pre-seasoned sample with a powder mix without papain. In addition, the main quality indicators of raw meat, such as pH and CRA, were reviewed to determine the characteristics of raw meat. At a statistical value higher than the value obtained in the sensory analysis with a level of significance of five percent, there is a significant difference in the texture of meat with respect to the hardness of the meat, where the recipe based on papain has a higher intensity of hardness that control and in addition there is significant difference in the preference of consumers acceptability.