

*UNIVERSIDAD NACIONAL "JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"*

**FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA**



**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA  
PESQUERA**

**"DETERMINACIÓN DE PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS  
EN LA MADURACIÓN DEL SALAZON DE ANCHOVETA  
(*Engraulis ringens*) TIPO ANCHOAS Y SU INFLUENCIA  
EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO"**

**TESIS**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO  
PESQUERO**

**PRESENTADO POR LOS BACHILLERES:**

**MAYBEL NURIA LÓPEZ ARCE  
MIGUEL ANGEL TASSO RIOS**

**ASESOR:**

**ING. LUCIANO AMADOR GARCÍA ALOR  
M(o) Tecnología de Alimentos y Agroindustria  
Reg. C.I.P. 20207**

**HUACHO - PERÚ**

**2011**



## RESUMEN

En el presente estudio de investigación denominado "Determinación de parámetros físico-químicos en la maduración del salazón de anchoveta (*Engraulis ringens*) tipo anchoas y su influencia en la calidad del producto" se incluyen aspectos teóricos básicos considerando datos como la clasificación taxonómica, composición físico química, valor nutricional y otros relacionados a la teoría del salazón.

El estudio se desarrollo los ambientes pertenecientes a la empresa Inversiones Prisco SAC, situado en el departamento de Ica, provincia de Pisco, distrito de Paracas, carretera a Paracas km 22 complejo pesquero la Puntilla (Área salazón: cámaras de maduración, laboratorio de microbiología y laboratorio de control de calidad) y carretera a Paracas Km 19.5 Planta de procesamiento de filete anchoas.

El producto elaborado es principalmente semiconservas de anchoveta (*Engraulis ringens*) tipo anchoas que ha sido descabezado, eviscerado, desangrado y deshidratado en solución salina saturada y envasada en barriles de plástico con sal entre 250 y 290 Kg. (salazón en pila húmeda). Luego pasa a una fase de prensado y madurado durante aproximadamente 4 – 7 meses a una temperatura entre 18 a 28 °C.

Para el desarrollo experimental se han preparado seis grupos de muestras de salazón de anchoveta, se han realizando los análisis físico-químicos, de

humedad, grasa, cloruros, proteína, TBVN y pH de acuerdo a las normas técnicas establecidas. Se ha determinado y evaluado los parámetros, como el tiempo de maduración y prensado, y finalmente se realiza los análisis e interpretación de los resultados obtenidos.

El proceso de salazón se efectúa a través de un fenómeno de transferencia de masa, cuyo principio radica en la extracción de fluidos y grasa del pescado y penetración del cloruro de sodio en su cuerpo. Reduciendo los microorganismos patógenos, garantizando su estabilidad comercial. Este fenómeno involucra también un proceso de hidrólisis enzimática, provocado por acción de enzimas proteolíticas, propias del pescado. Como consecuencia de ello se generan cambios bioquímicos, que se reflejan en la variación de la coloración típica del pescado crudo y la aparición de olores y sabores característicos.