

**UNIVERSIDAD NACIONAL
"JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA**

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



TÉSIS

**"ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PAICHE (*Arapaima gigas*) AHUMADO
EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE ½ LIBRA"**

Para Optar el Título Profesional de Ingeniero Pesquero

AUTOR

BACH. Romel Alberto Ramírez Vega

ASESOR:

**ING. TONY AURELIO JAUREGUI PANDAL
CIP 32592**

**HUACHO – PERÚ
2013**

RESUMEN

En el presente proyecto de investigación de: Conserva de paiche ahumado, se realizaron 3 pruebas de elaboración de conserva con diferentes tiempos en el proceso de ahumado que fueron: En la primera prueba, 30 minutos; segunda prueba, 60 minutos; tercera prueba, 90 minutos. Asimismo con diferentes cantidades de filete: primera prueba, 3 kg ; segunda prueba, 6 kg; tercera prueba, 12 kg de filete de paiche, utilizando el siguiente proceso: recepción de la materia prima, lavado I, corte y eviscerado, lavado II, ensalmuerado, oreado, ahumado, enfriado, fileteado, envasado, adición de líquido de gobierno, vacío, cerrado, lavado de latas, esterilizado, enfriado, etiquetado y almacenado; pesando la primera prueba peso bruto, 190,00 g x 22 latas; la segunda prueba peso bruto, 190,00 g x 45 latas; la tercera prueba peso bruto, 190,00 g x 90 latas. Asimismo las conservas elaboradas se sometieron a diferentes tipos de análisis, tanto microbiológico y químico habiéndose determinado que se encuentra dentro de los parámetros permisibles según norma sanitaria sobre los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para el consumo Humano.

En lo que se refiere a los resultados de los análisis químicos, se obtuvieron los siguientes: Proteínas 17,7 %; grasa 27,33 %; humedad 49,6 %; ceniza 4,11 %; carbohidratos 1,19 %, caloría total 321,81 %.

Se realizaron 4 pruebas de degustación con 15 jurados cada uno, habiéndose obtenido en promedio un puntaje de 15,4 pts., y una desviación estándar de 0,61 pts. En la investigación realizada se acepta la hipótesis alterna, porque la conserva de paiche ahumado en aceite vegetal, se encuentra en el rango de muy bueno, (15pts.) por lo tanto se rechaza la hipótesis nula.