

**UNIVERSIDAD NACIONAL
"JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"**



**FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA**

**ELABORACIÓN DE LA SALCHICHA DE HUACHO
ENRIQUECIDA CON SURIMI (*ENGRAULIS
RINGENS*)**

**Tesis para optar el Título Profesional de Ingeniero
Pesquero**

BACH. CARLOS ALBERTO JAIME AGURTO

**HUACHO - PERU
2014**

RESUMEN

Para la investigación se elaboró salchicha de Huacho, empleando una formulación típica de la ciudad de Huacho adicionando un 10 % de surimi de anchoveta y se procedió a su almacenamiento a $5 \pm 1^\circ\text{C}$ y a $20 \pm 3^\circ\text{C}$ (temperatura ambiente).

Durante el almacenamiento del producto se efectuaron mediciones del pH, humedad, índice de peróxidos de la grasa y determinaciones microbiológicas. Además se efectuaron evaluaciones sensoriales de la salchicha cruda como frita. Las propiedades sensoriales evaluadas fueron: color, olor y textura para el producto evaluado en su forma cruda, y color, olor, sabor y textura en el embutido evaluado en su forma frita.

Se realizaron análisis químicos del surimi, la carne de cerdo, y el cebo de cerdo para así determinar el incremento de proteína en el producto terminado, dichos análisis fueron elaborados en la planta Pesquera Exalmar (Caleta de Carquin). Se realizaron 3 procedimientos cada uno con diferente porcentaje de surimi de anchoveta, de tal manera nos resulte más fácil la observación de incremento de proteína en producto terminado.

El estudio realizado permitió obtener el porcentaje máximo permitido de surimi de anchoveta que podría ser agregado a la salchicha tradicional, sin alterar sus características, la cual se optó de acuerdo a los panelistas, el incremento de 10% de surimi de anchoveta la cual era aceptable y la que no sufría alteraciones en cuanto al sabor ni olor, Para lograr esto se elaboró surimi de anchoveta peruana (*Engraulis ringens*) desodorizado por el método de lavados sucesivos con agua helada a temperatura de 2°C .

La parte experimental de este estudio se realizó aplicando métodos normalizados y continuos, siendo el resultado final el producto de una serie de formulaciones, en los cuales se observó en forma meticulosa las características del producto elaborado.