

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO
SÁNCHEZ CARRIÓN**



**FACULTAD INGENIERÍA PESQUERA
E. A. P. INGENIERÍA PESQUERA**

**"ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE POTA (*Dosidicus gigas*) EN
ENVASES DE HOJALATA DE 1/2 LIBRA EN SALSA DE
PACHAMANCA Y EVALUACIÓN DE SU ACEPTABILIDAD"**

TESIS

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

PRESENTADO POR LOS BACHILLERES

TAIPE CARDENAS SHOLANSH ESTEFANY

ILLESCAS PORTILLA NELLY LOURDES

**Asesor: ING. TONY AURELIO JAUREGUI PANDAL
CIP3 32592**

**HUACHO - PERÚ
2014**

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en la ciudad de Huacho, Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión en la Facultad de Ingeniería Pesquera.

La pota empleada en la elaboración de las conservas fue adquirida en el puerto Huacho para, de esta forma garantizar su frescura. La materia prima (manto) se cocinó por un tiempo de 30 minutos y luego se cortó en trozos de 1cm x 4cm.

Se preparó el líquido de gobierno para lo cual se licuo el chincho, huacatay, ajos; se agregó también vinagre, pimienta, comino, habas y sal al gusto. Se envasó la pota cortado en trozos en una cantidad de 120g y 50g de la salsa de pachamanca por lata. Se realizó el respectivo sellado, esterilizado, almacenado y luego de todo el proceso las conservas fueron sometidas a diferentes pruebas como el examen químico que arrojó los siguientes resultados: humedad 75,53%, grasa 2,84%, proteína 16,61%, ceniza 1,89%, carbohidratos 3,21%.

Así mismo se puede observar en el cuadro 3 el resultado microbiológico que está dentro de los parámetros permisibles y es conforme, por otro lado el análisis de esterilidad comercial de la conserva elaborada dio como resultado apto para su consumo.

Finalmente la prueba de degustación arrojó en promedio un puntaje de 13,68 puntos que se encuentra en el rango de muy bueno y esta fue confirmada con la prueba t-student que arrojó el mismo resultado.