

Universidad Nacional
"José Faustino Sánchez Carrión"



**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
INGENIERIA PESQUERA**

**"ELABORACION DE SOPAS DESHIDRATADAS A PARTIR DE HARINAS
DE ANCHOVETA (*Engraulis ringens*) ARVEJA Y QUINUA PARA
CONSUMO HUMANO"**

T E S I S

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

PRESENTADO POR:

BACH. ROJAS OCAÑA ERIBERTA ALEJANDRINA

ASESOR:

ING. TONY AURELIO JAUREGUI PANDAL

CIP 32592

HUACHO - PERU

2011

RESUMEN

Inicialmente se obtuvo la harina de anchoveta partiendo desde la recepción de la materia prima, descamado, eviscerado, fileteado, escaldada (Vapor caliente), deshidratado y adición de antioxidante; donde se obtuvo la harina de anchoveta con un rendimiento de 11,68%.

La harina de arveja y quinua fueron obtenidos como tales en el supermercado.

Para la obtención del producto se trabajó con dos formulaciones:

Muestra N° 1 de la sopa deshidratada, se consideró 50% de harina de anchoveta y 25% harina de arveja y harina de quinua. A la composición indicada se llevó a cabo el análisis químico y como resultado fue un 82,13% de proteína, 7,53% de grasa, 5,97% de humedad, 3,37% de cenizas y 0,13% de cloruro.

Muestra N° 2 de la sopa deshidratada se consideró 30% de harina de anchoveta y 35 % de harina de arveja y harina de quinua, llevado a un análisis químico su resultado fue de 79,35% de proteína 10,47% grasa, 5,72% humedad, 4,26% cenizas y 0,19% de cloruro.

El análisis de las muestras como podemos apreciar desde el punto de vista nutricional el porcentaje de proteína se eleva la primera muestra por estar reforzada por la quinua y arveja, y de igual manera desde el punto de vista organoléptica; el resultado de la prueba de t-student es aceptable.