

**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSE FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN – HUACHO**



**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA ACADEMICA PROFESIONAL DE BROMATOLOGIA Y
NUTRICIÓN**

TESIS

**EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL *Odontheeste regia regia*
"PEJERREY" QUE SE EXPENDE EN EL MERCADO MODELO Y
CENTRAL DEL DISTRITO DE HUACHO – REGIÓN LIMA**

PRESENTADO POR:

Bach. CARREÑO PADILLA, MARIELA ESTEFANÍA

Bach. ARQUINIO REGALADO, KATHERINE KATHIUSKA

ASESORA: Mg. LAURA MONTES CARRASCO

**HUACHO - PERÚ
2014**

RESUMEN

Objetivo: Evaluar la calidad del *Odontheoste regia regia* "PEJERREY" que se expende en el mercado modelo y central del distrito de Huacho –Región Lima.

Materiales y Métodos: Se evaluaron los ocho puestos que expenden pejerrey en el mercado Modelo y Central, teniendo como unidad muestral 500g. El procedimiento consistió en determinar el grado de frescura del pejerrey, su calidad microbiológica y el nivel sanitario de los puesto de expendio, de acuerdo con el Método de índice de calidad-QIM, con la metodología recomendada en el manual de análisis microbiológico de alimentos y formato de vigilancia sanitaria de puestos de expendio de pescados y mariscos de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).

Resultados: Todas las muestras de pejerrey tuvieron el grado de frescura: muy Fresco; microbiológicamente estuvieron conforme con los parámetros de calidad para Aerobios mesófilos, *Escherichia coli* y *Salmonella sp.*, y el promedio de los puestos tuvieron un nivel sanitario regular.

Conclusiones: La especie pejerrey que se expende en el mercado Modelo y Central del distrito de Huacho no representa un riesgo potencial para la salud de la población consumidora.

Palabras claves: Evaluación sensorial, calidad, calidad sanitaria.