

**UNIVERSIDAD NACIONAL**  
**JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION**



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

**Borrador de la Tesis**

**“ELABORACIÓN DE CONSERVAS A PARTIR DE ANCHOVETA  
(*Engraulis ringens*) AHUMADA CON FRIJOLES CANARIO”**

**Presentada por los Bachilleres:**

**AVILES LOZANO, Lobsang Douglas**

**BARRERA MANRIQUE, César Edwardo**

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

**ASESOR:**

**ING. Tony Aurelio, JAUREGUI PANDAL**

**CIP: 32592**

**HUACHO – PERU**

**2013**

## **RESUMEN**

La finalidad del presente trabajo de investigación fue determinar nuevas tecnologías para el procesamiento de productos no tradicionales, teniendo como materia prima base la anchoveta ahumada y adicionando frijol canario como líquido de gobierno, permitiendo así obtener un producto de alta calidad proteica por los insumos utilizados en la conserva alimenticia.

La anchoveta es una de las especies pelágicas de mucha importancia en nuestro medio, por ser abundante debido a la corriente peruana del Humbolt, y ser fuente principal de proteína animal de alta calidad por el contenido de aminoácidos esenciales, omega 3, vitaminas y minerales que son benéficos para la salud humana.

Los métodos para los análisis físicos, químicos y microbiológicos del producto elaborado fueron: el método gravimétrico para el análisis de humedad; el método soxhlet para el análisis de grasa; el método kjendahl para el análisis de proteínas, y el método de calcinación para el análisis de sales minerales. Para el análisis microbiológico se usó el método de recuento de placas en la determinación del número de microorganismos aeróbicos mesófilos; y la aceptabilidad del producto se realizó mediante el método probabilístico t-student

Los resultados del presente trabajo fueron altamente positivos ya que se ha logrado obtener un producto con un 40,35 % de proteínas, 5,15 % de grasas, 82 ufc/g de recuento de microorganismos Aerobios Mesofilos y el nivel de t-student fue 0.18 que se encuentra en el rango de "bueno".