

**UNIVERSIDAD NACIONAL**

**JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION**



**FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA**

**Tesis**

**“ENRIQUECIMIENTO DEL CEREAL EN POLVO PARA ALIMENTACION  
INFANTIL CON HARINA DE MÚSCULO DE ANCHOVETA (*Engraulis ringens*)”**

**Presentado por los Bachilleres:**

- ✓ **CERNA SANTA CRUZ, Hellen Alicia**
- ✓ **MINAYA ARIAS, Solange Naydu**

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

**ASESOR:**

**ING. Tony Aurelio, JAUREGUI PANDAL**

**CIP: 32592**

**HUACHO – PERU**

**2014**

## RESUMEN

En el presente trabajo de investigación, la materia prima (Anchoveta) fue adquirida de la tienda comercial plaza vea, la cual se encuentra dentro del centro comercial plaza el sol, la anchoveta se recibió con hielo como agente conservador.

En el laboratorio de procesos se procedió a seleccionar las mejores unidades ya que el producto que se quiere obtener es para consumo humano. Seguidamente se procedió a lavar la materia prima para luego descabezarlo y eviscerarlo para obtener solo filetes, los mismos que son lavados inmediatamente en agua fría (a 2°C). Una vez obtenidos los filetes estos se llevan a cocción por un tiempo de 10 minutos a una temperatura de 80 °C y cuando los filetes estén fríos se prensan hasta eliminar la mayor cantidad de líquido. Luego estos filetes prensados fueron colocados en un deshidratador a 50°C de temperatura por 2 horas con la finalidad de extraer parcialmente agua y lípidos, no sin antes haber adicionado aditivos naturales como lo es la lecitina de soya. Transcurrido el segundo tiempo de secado que fue de 16 horas a 50 °C. Inmediatamente se procedió a iniciar la etapa de moliendo.

Los análisis químicos practicados a la harina obtenida fueron los siguientes: proteína: 73,90%; humedad: 7,62%; grasa: 9,69%; cenizas: 8,62 %.

Los análisis practicados al cereal: proteína: 9,37%; humedad: 3,53%; grasa: 1,06%; cenizas: 1,62%.

Mezcla al 5%: proteínas: 12,24; humedad: 8,57%; grasa: 0,30%; cenizas: 1,69%. Finalmente los resultados de la evaluación sensorial del producto enriquecido demuestran que el producto obtenido se encuentra en el rango de bueno. Los análisis estadísticos también demuestran que el producto obtenido en el laboratorio se encuentran ubicada en el rango de bueno y muy bueno.