

RESUMEN

En el presente trabajo de investigación “elaboración de chorizo precocido con carne de llama”, fue elaborado en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA) de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la UAJMS. Para tal efecto se utilizó la carne de llama proveniente de la provincia Avilés, municipio de Yunchará en la cual se realizó el análisis físico-químico que contiene el 64,61% de humedad, el 12,33% de grasa y el 12,13% de proteína.

Para el desarrollo del trabajo de investigación, se elaboraron ocho muestras para establecer la dosificación de materias primas; variando el porcentaje de la carne de llama, carne de cerdo y tocino. Donde los jueces evaluaron los atributos (color, olor, sabor y textura) y se vio la preferencia de la muestra M4 (56% carne de llama, 20% carne de cerdo, 8% de tocino y 16% de insumos)

Los análisis fisicoquímicos del producto terminado realizado en el CEANID indican que el chorizo precocido con carne de llama contiene el 64,61% de humedad, el 12,33% de grasa y el 12,13% de proteína.

De acuerdo al análisis microbiológico del producto final (chorizo precocido de carne de llama y cerdo), realizado al día siguiente del proceso, se puede observar que contiene coliformes totales (NMP/g) < 3 , mohos y levaduras $0,8 \times 10^1$ ucf/g y salmonella hay ausencia (p/a) en 50g. Los resultados del análisis microbiológico realizado posteriormente al producto final después de dos semanas, la muestra no contiene coliformes totales < 3 ; ausencia de salmonella y ausencia de mohos y levaduras $< 10^2$ ucf/g y lo permitido es 10^2 de acuerdo a la norma para embutidos cárnicos de camélidos.