

RESUMEN

El presente trabajo de investigación “Elaboración de Chorizo pre Cocido de Pollo”, fue desarrollada en el Laboratorio Taller de alimentos (LTA). Se utilizó como materias primas; carne de pollo, carne de cerdo y tocino de cerdo que fueron adquiridas del mercado local.

En la etapa de dosificación de materias primas, se realizaron dos evaluaciones sensoriales primero de ocho muestras con diferentes cantidades porcentuales de carne de pollo, carne de cerdo y tocino). Resultando elegidas las muestras M1 (40 % carne de pollo, 25% carne de cerdo, 15% tocino, el resto insumos) y M2 (45% carne de pollo, 25% carne de cerdo, 15% tocino, el resto insumos) en base a los resultados obtenidos por los jueces de los atributos olor (7,6), color (7,06), sabor (7,53) y textura (7,86). La segunda evaluación final, resultado utilizar las muestras M1, M2 y muestra patrón (MP) (chorizo pre cocido de pollo), adquirida del mercado local. Tomando en cuenta quince jueces no entrenados en los atributos, color (7,33) MP, sabor (7,8) M1 y textura (7,22) MP; donde los jueces eligieron la muestra M1 con una dosificación porcentual de (40% carne de pollo, 25% carne de cerdo, 15% tocino, el resto insumos); como la mejor opción.

En la etapa del proceso de mezclado se realizó una evaluación sensorial utilizando tres muestras prototipo con la misma dosificación de insumos de la muestra elegida M1 en la etapa de dosificación (40% carne de pollo, 25% carne de cerdo, 15% tocino) con diferentes tiempos aplicados en la etapa de mezclado, variando en los tiempos de M1 (10 min), M2 (12 min) y M3 (15min).tomando en cuenta quince jueces no entrenados en el atributo textura (7,93) M3; en donde los jueces eligieron la M3 (15min) como la mejor opción.

En la etapa del tratamiento térmico se procedió a elaborar cuatro muestras prototipos con la misma dosificación de los insumos de la muestra elegida en la etapa de dosificación final M1 (40% carne de pollo, 25% carne de vaca, 15% tocino), aplicando diferentes tiempos M1 (90 min), M2 (95min), M3 (100min) y M4 (105min).

Tomando en cuenta quince jueces no entrenados se realizó dos evaluaciones sensoriales, en la primera se realizó en los atributos textura (7,10) M4, color (7,40) M3. En el segunda evaluación final se tomó en cuenta dos muestras M3 y M4, se realizó el atributo textura

(7,10) M4, color (7,40) M4; donde los jueces eligieron la muestra M4 con 105 min como la mejor opción.

Para la dosificación de las materias primas, se estableció un diseño factorial de 2^3 con dos factores y dos niveles de carne de pollo CP (40 y 45) %, dos niveles de carne de cerdo CC (25 y 30) % y dos niveles de tocino T (15 y 20); tomando como variable respuesta el contenido de humedad de las muestras. Estadísticamente, se observó que $F_{cal} > F_{cal}$ (6,38 > 5,32) para el factor T (tocino), siendo significativo (se rechaza la H_0) en composición con los factores CP (carne de pollo), CC (carne de cerdo) y las interacciones CP.CC (carne pollo- carne cerdo), CP.T (carne pollo-tocino), (carne de cerdo-tocino) CC.T y (carne de pollo-carne de cerdo-tocino)CP.CC.T; que son significativos $F_{cal} < F_{tab}$ (se acepta la H_0) en el proceso de dosificación para la elaboración de Chorizo pre cocido de pollo para $p < 0,05$.

Mediante los análisis fisicoquímicos de la masa de la mezcla, se pudo establecer que tiene un porcentaje de humedad del 68,6%, proteína del 14,65%, materia grasa de 9,05% y materia seca 31,40%.

En relación al análisis fisicoquímicos del producto final, se pudo establecer que tiene los siguientes parámetros; humedad de 68,97%, proteína 14,70%, materia grasa 9,26% y materia seca 31,03%.

En relación al análisis microbiológico, presenta una cantidad de coliformes fecales UFC/g < 10 y coliformes totales UFC/g > 10