

RESUMEN

El presente trabajo de investigación “elaboración de mortadela enriquecida con proteína de soya”, fue desarrollado en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA); dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Para el proceso de elaboración se utilizó carne de pollo, carne de cerdo que fueron adquiridas del mercado local y proteína de soya de la línea ADITEC. Se determinaron las propiedades fisicoquímicas en el caso de la carne de pollo, se tiene: Ceniza 1,11 %, grasa 6,86 %, hidratos de carbono 10,08 %, humedad 60,89 %, pH (20°C) 5,83, proteína total 21,06 % y valor energético de 186,3 kcal/100 kg. Para la carne de cerdo se tiene: ceniza 1,27 %, fibra n.d %, grasa 5,20 %, hidratos de carbono 0,39 %, humedad 71,77 %, pH (20°C) 5,55, proteína total 21,37 % y valor energético de 133,84 kcal/100kg. Y proteína de soya se tiene: proteína 90 %, pH (sol.10 %) $6,8 \pm 0,5$, hidrocoloides (+). Se realizó una evaluación sensorial de tres muestras de mortadela para elegir la muestra patrón. De los resultados obtenidos se seleccionó la muestra de mayor agrado (MP3). En el proceso de dosificación se insumos se aplicó el diseño de 2^3 con los factores de porcentaje de (carne de pollo, proteína de soya y tocino de cerdo), tomando en cuenta como variable respuesta el porcentaje de humedad. Se realizaron cuatro evaluaciones sensoriales; Dos evaluaciones de cuatro muestras (MP1, MP2, MP3, MP4), posteriormente (MP5, MP6, MP7, MP8), Luego se realizó una evaluación sensorial de acuerdo a la preferencia de los jueces para definir el aroma y color del producto (MP2) y (MP7). De los resultados obtenidos, se seleccionó la muestra de mayor agrado (MP7) cuya composición es: Proteína de soya 1,5 %, carne de pollo 42 %, carne de cerdo 12 %, tocino 19%, hielo 18 %, condimento para mortadela 2%, almidón de yuca 4%, sal 1 %.

Para valorar el producto terminado se evaluó una muestra de “mortadela enriquecida con proteína de soya” y de acuerdo a los resultados obtenidos, se estableció que no existe evidencia significativa entre los atributos para una $p < 0,05$.

Mediante los análisis fisicoquímicos del producto final, se pudo establecer que tiene los siguientes parámetros; ceniza 5,90 %, fibra 2,79 %, grasa 9,40 %, hidratos de carbono 7,30 %, humedad 64,40 %, proteína total 13,90 %, valor energético 60,31 kcal/100 kg. En relación al análisis microbiológico, presenta una cantidad de Coliformes fecales 0,00E+00 y coliformes totales 0,00E+00.