

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en el Laboratorio de la Carrera de Ingeniería de Alimentos (L.C.I.A.), dependiente del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”. Para la elaboración del producto, se utilizó como materia prima huevos de codorniz adquiridos de la granja La Chapaquita de Tarija y se usó 6% de vinagre, 2% sal y 92% agua para la dosificación del líquido de cobertura.

Las propiedades fisicoquímicas del huevo de codorniz hervido son: la altura promedio es de 33,28mm; diámetro 25,99mm; peso promedio 11,58 g; porción comestible 89,23% y porción no comestible 10,77%; acidez como ácido acético (0,387); acidez como ácido oleico (1,075); pH del líquido de cobertura (4,85) y pH del huevo de codorniz(4,79) valor energético ceniza 1,35 %; ausencia de fibra; grasa 12,47%; hidratos de carbono 0,20%; humedad 70,73%; proteína total 15,25% y valor energético 174,03 Kcal/100g; en cuanto al análisis microbiológico del huevo de codorniz hervido se tiene : Escherichia coli $<1,0 \times 10^1$ UFC/g y ausencia de Salmonella P/A/25g.

Para la selección de muestra prototipo de huevitos de codorniz en escabeche se procedió a realizar pruebas de ensayo, donde degustaron el personal del Laboratorio Taller de Alimentos (LTA), este procedimiento solo fue el inicio como preparación previa del producto a ser sometido a la evaluación sensorial; posteriormente se hizo la evaluación sensorial de 8 muestras de huevos de codorniz en escabeche con 20 jueces no entrenados dando lugar como mejor muestra la C1 presentando valores promedios para los atributos sabor (4,2), acidez (4,1), color (3,9) y textura (3,9). En la evaluación sensorial del producto terminado se mejoró un poco la muestra C1 presentando valores promedios para los atributos sabor (4,66), textura (4,46) y acidez (4,13) en escala hedónica.

En el proceso de dosificación del líquido de cobertura se realizó el diseño factorial 2^3 se observa que para las interacciones de los factores porcentaje de vinagre - tiempo, porcentaje de vinagre - porcentaje de sal, tiempo - porcentaje de sal y porcentaje de vinagre

- tiempo – porcentaje de sal; no existe diferencia significativa; ya que $F_{cal} < F_{tab}$, se acepta la hipótesis planteada y se afirma que dichas interacciones no son significativas y no influyen en el proceso de dosificación del líquido de cobertura en la elaboración de huevitos de codorniz en escabeche.

Para el producto terminado el análisis fisicoquímico, presenta un contenido de ceniza 1,91 %; ausencia de fibra; grasa 11,86%; hidratos de carbono 0,44%; humedad 70,73%; proteína total 14,74% y valor energético 167,46 Kcal/100g. En el análisis microbiológico *Escherichia coli* $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g y ausencia de *Salmonella* P/A/25g.