

RESUMEN

El presente trabajo de investigación “elaboración de costillas de cerdo ahumadas”, fue desarrollado en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA) dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Se utilizó como materia prima el costillar del cerdo, adquiridas del mercado local.

Con relación a la composición fisicoquímica del costillar, tiene un contenido de humedad de 67.74 %, proteína total 16.68 %, carbohidratos 2.4%, materia grasa 12.43%, cenizas 0.785 %, fibra no detectado y el valor energético es de 188.19 kilocalorías por cada 100 gramos de costillar.

El proceso de elaboración de costillas de cerdo ahumadas comprende, las etapas de acondicionamiento, preparación de la solución de cura, donde se agregó 30 gr de sal de cura, 3.5 gr de condimento y 1.5 gr de fosfatos, la etapa de curado se la realiza durante cuatro días a 4° C, el enjuague se realiza durante 30 minutos, el secado dura 2.5 horas a 6 °C, y finalmente el ahumado se lo realiza durante 2 horas a 80 °C.

Las variables analizadas y controladas durante el proceso de elaboración de costillas de cerdo ahumadas que influyen son: en la etapa de preparación de la solución de cura, dos cantidades de sal de cura(25gr-30gr), condimento(3.5gr-6gr) y fosfatos(15 gr-3.5gr) realizando un análisis estadístico para el diseño 2^3 ; en la etapa de curado las variables son tiempo de curado(3 días-4 días) y temperatura de curado(4°C-6°C) utilizando un diseño 2^2 ; en la etapa de secado las variables analizadas con tiempo de secado(2 horas-2.5 horas) y temperatura de secado(4°C-6°C) realizando un análisis estadístico de 2^2 ; también realizando un diseño 2^2 en la etapa de ahumado las variables analizadas son tiempo de ahumado(2 horas-2.5 horas) y temperatura de ahumado(80°C-85°C).

El producto final fue evaluado sensorialmente por jueces no entrenados, que calificaron los atributos de color (7.7), aroma (6.5), sabor (7.0), y aspecto (6.4).

Los análisis microbiológicos de coliformes fecales, coliformes totales y salmonellas indicaron que no se observa desarrollo de colonias en el producto final.