

RESUMEN

El presente trabajo experimental fue desarrollado en el Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho". Utilizó como materia prima huevos de codorniz, proveniente de la Comunidad Rancho Norte de la provincia Méndez; que fueron adquiridos del Mercado Central de la ciudad de Tarija.

Las características físicas determinadas muestran que tiene un peso promedio de 13,21 gr, diámetro transversal de 2,66 cm, diámetro longitudinal de 3,36 cm, una porción comestible de 89,82 % y porción no comestible de 10,18 %.

Las propiedades fisicoquímicas de la materia prima determinadas en el CEANID indican los siguientes resultados: contenido en agua del 70,58 %, proteína del 11,93 %, lípidos totales del 11,45 %, cenizas del 0,13 %; dentro de las cuales se encuentran algunos minerales como el fósforo con 226,0 mg, calcio con 76,5 mg y hierro con 5,02 mg.

Después de seleccionar y lavar la materia prima, los huevos de codorniz sufren un tratamiento térmico por un tiempo de 3 minutos a 81 °C de temperatura, para mantener la forma del alimento y facilitar el posterior descascarado.

Las variables analizadas y controladas durante el proceso de elaboración que influyen en el pH y sabor del producto, más propiamente en la preparación del líquido de cobertura son: dos cantidades diferentes de vinagre de manzana (40 - 50) %, sal (8 - 10) % y azúcar (1,4 - 1,8) %.

Las variables seleccionadas para la elaboración del producto en condiciones óptimas son:

Cantidad de vinagre de manzana 50%, sal 8 % y azúcar 1,8 %.

El producto terminado fue evaluado sensorialmente por jueces no entrenados que calificaron los atributos de sabor 7,6, textura 7,4 y aspecto 7,4 en escala hedónica.

También se realizó el análisis fisicoquímico al producto final dando como resultado una acidez de 830,0 mg, pH final de 4,16, contenido de minerales como el fósforo 197,0 mg, calcio 67,1 mg y hierro 4,21 mg.

Los análisis microbiológicos de mohos y levaduras, Coliformes totales y Bacterias aerobias mesófilas indicaron que no se observa desarrollo de colonias en el producto encurtido de huevos de codorniz.