

RESUMEN DEL TEMA

El presente trabajo de Investigación “Elaboración salsa de maní para diversos tipos de carnes”; fue desarrollada en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA) dependiente de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”.

Para el desarrollo del trabajo de Investigación, se utilizó como materia prima el maní, adquirida en el mercado Campesino de la Ciudad de Tarija. Entre sus características físicas, se determinó la porción comestible 93.206% y porción no comestible 3.089%.

Entre las propiedades fisicoquímicas se destaca el contenido de materia grasa 36.07%, humedad 6.09% y proteínas 1.35%.

Se realizó inicialmente el proceso de tostado de la materia prima, teniendo en cuenta que este proceso tiene que ser homogéneo, el color que debe adquirir tiene que ser un tostado brillante, porque si sobre para el tiempo y temperatura adecuada el color y sabor puede afectar en el producto final.

Después se realiza el proceso de molienda de la materia prima donde el tiempo y temperatura juegan un papel importante para llegar a la granulometría ideal.

Para la caracterización de las variables del proceso de concentración, se estableció un diseño factorial 2^3 con dos niveles de tiempo (6-7) min., dos niveles de volumen de agua a ser agregada (300-330) ml y dos niveles de masa de ají amarillo (18-20) gr.

Posteriormente se realiza el envasado del producto para la operación final, la pasteurización, aplicando este método de conservación se logrará eliminar los microorganismos patógenos y así garantizar la conservación del producto.

Al producto obtenido se analizó las propiedades físicas donde se tomó en cuenta el peso, volumen y densidad. Se realizó análisis fisicoquímicos y microbiológicos, dando como resultado contenido de humedad 67.05%, materia seca 32.95%, ceniza 5.00%, acidez 1.47%, proteínas 31.50%, materia grasa 43.18%, fibra 2.76% y

carbohidratos 17.55%. El contenido de coliformes totales, fecales 0; mohos 0; levaduras $7.00E+04$ ufc/gr.