

## RESUMEN

En el presente trabajo experimental desarrollado en el Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”. Se utiliza como materias primas (componentes) sal fina, laurel triturado, perejil deshidratado, pimienta negra en grano, cebolla deshidratada, todas estas de origen argentino, jengibre en polvo y ajo en polvo de industria boliviana.

Debido a que el laurel y el perejil estaban deshidratados, se realizó una molienda en una moladora manual para reducir su tamaño, en el caso de la cebolla deshidratada y pimienta negra en grano se realizó una molienda utilizando el mortero, con la finalidad de reducir el tamaño para que en el mezclado se obtenga un producto lo más homogéneo posible.

Los análisis de contenido de humedad de cada una de los componentes, realizados en el CEANID muestran los siguientes resultados, laurel molido 7.75%, jengibre en polvo 8.34%, perejil molido 8.06%, pimienta negra molida 13.52%, ajo en polvo 9.46%, cebolla molida 8.93% y sal 0.08%.

Las variables en la formulación del sazónador para carnes son la cantidad y proporción de la pimienta negra molida, del jengibre en polvo y del laurel molido, debido a que estos individualmente tienen un sabor y aroma más predominantes que de los demás componentes, por esta razón son controlados en su dosificación.

De esta manera las variables seleccionadas para la formulación del sazónador para carnes en proporciones óptimas son:

Cantidad de pimienta negra molida 0.70 gr, porcentaje de 7.22% en el sazónador, cantidad de laurel molido 0.60 gr, porcentaje de 6.19% en el sazónador y cantidad de jengibre 0.40 gr, porcentaje de 4.12% en el sazónador.

En la evaluación sensorial para selección del sazónador en polvo con respecto a las propiedades organolépticas (color, sabor, aroma y textura), se toman en cuenta las muestras más aceptadas por los jueces. Coincidentemente en la evaluación sensorial de los cuatro atributos, realizando la prueba estadística de Duncan da

como resultado que la última muestra es la que tiene mayor diferencia entre las muestras, así también es la preferida por la mayoría de los jueces.

La última muestra es elegida como producto final, luego de la evaluación sensorial realizada por los jueces no entrenados que calificaron los atributos de color 7.65, sabor 7.71, aroma 7.29 y textura 7.41 en la escala hedónica.

Así mismo se realiza una evaluación sensorial para la selección de modo de uso del sazonador, en la cual se utiliza la prueba estadística de Fisher y muestra que no existe diferencia entre las muestras, pero los jueces no entrenados dieron preferencia a la última muestra, en sabor y aroma.

Al producto final se realizó el análisis fisicoquímico dando como resultados de carbohidratos 37.61%, cenizas 54.07%, fibra 1.28%, grasa 1.62%, humedad 4.17%, proteínas totales 1.25%, valor energético de 170.02 Kcal/100g, calcio 466 mg/100g, sodio 22632 mg/100g y potasio 1033mg/100g, mientras que en análisis microbiológico de mohos y levaduras es  $6 * 10^2$  Ufc/g.