

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación “Elaboración de enrollado de carne de cerdo”, se realizó en el Laboratorio Taller de Alimentos (L.T.A.), dependiente de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Juan Misael Saracho. Para la elaboración del producto, se utilizó como materias primas: carne de cerdo y cuero de cerdo que fueron adquiridos del Mercado Campesino del Departamento de Tarija. El proceso para la elaboración de enrollado de carne de cerdo consta de acondicionamiento de la carne y el cuero, cortado de la carne en tiras, mezclado, enrollado, escaldado, enfriado, fileteado y envasado.

El análisis fisicoquímico de la carne de cerdo presenta: ceniza 1,71 %, fibra 0,00 %, grasa 3,41 %, hidratos de carbono 0,01 %, humedad 73,60%, proteína total (Nx6,25) 21,27 % y valor energético 115,81 kcal/100g; el análisis microbiológico de la carne de cerdo presenta: coliformes totales  $9,4 \times 10^4$  UFC/g, coliformes fecales  $3,7 \times 10^4$  UFC/g; el análisis fisicoquímico del cuero de cerdo, presenta: ceniza 0,48 %, fibra 0,00 %, grasa 39,56 %, hidratos de carbono 0,00 %, humedad 35,33 %, proteína total (Nx6,25) 24,71 % y valor energético 454,88 kcal/100g; el análisis microbiológico del cuero de cerdo, presenta: coliformes totales  $4,0 \times 10^3$  UFC/g, coliformes fecales  $< 1,0 \times 10^1$  (\*) UFC/g y salmonella 0,00 P/A/25 g.

La selección de la muestra ideal resulto de la elaboración de ocho muestras, en las cuales se realizó variaciones de porcentajes en la dosificación y evaluaciones sensoriales para los atributos sabor, aroma, color y textura los resultados demostrados mediante caja y bigote indicando que la muestra E2, como muestra ideal, con una confianza de  $\alpha = 0,05$ . Se planteó un diseño  $2^3$  en la etapa de dosificación, los niveles de cada factor son: A porcentaje de carne de cerdo (72 – 68) %, B porcentaje de sal común (1,8 – 1,3) %, C porcentaje de vinagre (1,4 – 0,9) % y las variables respuestas fueron pH, acidez y humedad.

El análisis fisicoquímico del enrollado de carne de cerdo, presenta: ceniza 1,75 %, fibra 0,00 %, grasa 10,64 %, hidratos de carbono 0,11 %, humedad 64,44 %, proteína total

(Nx6,25) 23,06 %, pH 5,80 y valor energético 188 kcal/100g; el análisis microbiológico del enrollado de carne de cerdo, presenta: bacterias aerobias mesofilas  $6,0 \times 10^2$  UFC/g, escherichia coli  $< 1,0 \times 10^1$  (\*) UFC/g y staphylococcus aureus  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g.