

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación “Elaboración de Mortadela Primavera”, fue desarrollado en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA); dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Se utilizó como materias primas; carne de cerdo, carne de vaca y tocino de cerdo que fueron adquiridas del mercado local. En relación a la composición fisicoquímica de la carne de cerdo (59,16% de humedad y 20,63% de proteína), carne de vaca (20,81% humedad y 37,43% de proteína), tocino de cerdo (55,42% de humedad y 4,20% de proteína).

El proceso de elaboración de la mortadela primavera, comprende las etapas de recepción y pesado de la materia prima; despiece y acondicionamiento de la materia prima; molida de la materia prima; cutter; mezclado; embutido de la masa; tratamiento térmico; enfriado; envasado y almacenado. En la etapa de dosificación de materias primas en el proceso de cutter, se realizaron evaluaciones sensoriales de ocho muestras con diferentes cantidades porcentuales de carne de cerdo, sales (sal común y sal de cura), condimento mortadela. Resultando elegida la M5 (41,67% carne de cerdo; 50,72% sal común y sal de cura; el resto es condimento mortadela).

En la etapa de mezclado de morrón y aceituna se realizó una nueva evaluación sensorial de cuatro muestras con diferentes cantidades y formas de los mismos; dando como resultado elegido la muestra M2, ya que fue más aceptada por los jueces no entrenados.

En el momento que tenemos un producto final también se hace una nueva evaluación sensorial tomando en cuenta los siguientes atributos: apariencia, sabor, color, olor y textura siendo estos evaluados por jueces no entrenados dando como promedios; para apariencia (7,1); sabor (7,8); color (7,5); olor (7,5) y textura (7,6).

Para el proceso de cutter se estableció un diseño factorial de  $2^3$  con los factores de carne de cerdo, sales (sal común y sal de cura) y condimento mortadela. Tomando en cuenta como variable respuesta el contenido de humedad. Estadísticamente, se pudo observar que  $F_{cal} >$

$F_{tab} (18,125 > 5,318)$  para el factor ABC, siendo significativo se rechaza la  $H_p$ , en comparación de los factores A (carne de cerdo), B (sales), C (condimento mortadela) y las interacciones A-B, A-C, B-C, A-B-C. que no son significativas  $F_{cal} < F_{tab}$  se acepta la  $H_p$  en el proceso de cutter para la elaboración de la mortadela primavera.

Mediante los análisis fisicoquímicos del producto final, se pudo establecer que tiene los siguientes parámetros; humedad de 71,96%, proteína 54,32% y grasa 15,81%. En relación al análisis microbiológico, presenta una cantidad de Coliformes totales de 0,00E+00 NMP/g y Coliformes fecales 0,00E+00 NMP/g.