

RESUMEN

El presente trabajo de investigación ‘‘Elaboraci3n de Salchicha tipo Viena con carne de llama’’, fue elaborado en el Laboratorio Taller de Alimentos (LTA) de la Carrera de Ingenier3a de Alimentos de la UAJMS. Para tal efecto, se utiliz3 carne de llama proveniente de la provincia Avil3s, municipio de Yunchar3 en la cual se realiz3 an3lisis f3sico-qu3mico que contiene 71,80% de agua, prote3na 22,83 % y l3pidos 3,48 %.

Para el desarrollo del trabajo de investigaci3n, se elaboraron ocho muestras para establecer la dosificaci3n de materias primas; variando el porcentaje de carne de llama, carne de cerdo y tocino. Donde los jueces evaluaron los atributos (color, olor, sabor y textura) y se vio la preferencia por las muestras M2 (20% carne de llama, 56 % carne de cerdo, 8 % tocino, 16 % insumos) y M7 (18% carne de llama, 58 % carne de cerdo, 10 % tocino, 14 % insumos).

Tambi3n, se realiz3 una dosificaci3n final de materias primas en las muestras (M2 y M7) en donde se modific3 la cantidad de hielo y manteniendo constantes (carne de llama, carne de cerdo y tocino). Proponiendo dos muestras (F1 y F2) en donde los jueces eligieron la muestra F2 (18% carne de llama, 58% carne de cerdo, 8% tocino, 13% hielo y 2,6% insumos), como la mejor opci3n.

En la etapa de dosificaci3n de materias primas, se realiz3 el dise1o factorial 2³; donde los factores carne de llama, carne de cerdo y tocino, no tienen influencia estad3stica $p < 0,01$.

Se realiz3 una evaluaci3n sensorial para el atributo color de la salchicha tipo Viena con carne de llama, donde las tres muestras elaboradas con diferente cantidad de colorante vegetal rojo y mediante una comparaci3n con la muestra patr3n ‘‘P’’ (salchicha tipo Viena con carne de llama), se pudo observar que los jueces prefieren la muestra C3 (0,43 %).

Una vez establecida la dosificación, se procedió a realizar un diseño 2^2 en el proceso de ahumado, donde se pudo verificar que los factores tiempo y temperatura no tienen influencia estadística en el proceso de ahumado para $p < 0,01$. Así mismo, se realizó una evaluación sensorial compuesta por 25 jueces no entrenados que evaluaron los atributos de color, olor, sabor, textura y aroma. Realizada la prueba estadística, se vio que los jueces prefieren la muestra F2-4 (25 min; 58 °C) de ahumado.

Los resultados del análisis físico-químico, realizado al producto final contiene acidez (ácido láctico) 0,26 %; materia grasa 24,99 %; humedad 65,15%; pH 6,07% y proteína total 15,21 %. Así mismo, se realizó análisis microbiológico al día siguiente del proceso de elaboración donde contiene coliformes totales (NMP/g) < 3 ; salmonella (p/a) ausencia; mohos y levaduras contiene (ucf/g) $1,0 \times 10^1$. Posteriormente, se realizó un nuevo análisis microbiológico después de dos semanas dando como resultado coliformes totales < 3 ; salmonella hay ausencia; mohos y levaduras contiene $6,0 \times 10^4$ ucf/g y lo permitido es 10^3 de acuerdo a la norma para embutidos ahumados camélidos.