

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN



**FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA PESQUERA**

TESIS

**INCREMENTO DEL NIVEL DE ACIDEZ (*Ácido oleico*) EN LA PRODUCCIÓN
DE HARINA DE PESCADO INTEGRAL.**

PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE INGENIERO PESQUERO

AUTORES:

JAIME AGURTO, Thalía Pamela

CHANCHARI PASCUAL, Ruth Noemí

ASESOR:

ING. TONY AURELIO JÁUREGUI PANDAL

CIP 32592

Huacho – Perú

2017

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se desarrolló en la ciudad de Huacho. **Objetivo.** Determinar el incremento del nivel de acidez (ácido oleico) durante las operaciones de la producción de harina de pescado integral. **Materiales y Métodos.** Las muestras de cada uno de las operaciones fueron tomadas en la empresa “Don Martin”, ubicado en el puerto de Huacho; las muestras se tomaron en las etapas de recepción de materia prima, prensado, secado y ensaque y los análisis de grasa y acidez se realizaron en el laboratorio de procesos pesqueros de las Facultad de Ingeniería Pesquera de nuestra universidad empleando los materiales propios del laboratorio. El trabajo de investigación tiene un enfoque cuantitativo, se empleó el método estadístico descriptivo y también el método correlacional para determinar si existe alguna influencia entre las operaciones del proceso. Los análisis químicos de grasa y acidez (ácido oleico) se realizó con el método soxhlet y el método de determinación de acidez (ácido oleico) respectivamente, ambos métodos reconocidos por la A.O.C (Official methods of analysis). **Resultados.** En la evaluación de la primera producción se obtuvieron los siguientes resultados en promedio: materia prima 3,73% de grasa y 0,235% de acidez, prensado 4,7575 de grasa y 0,6725% de acidez, secado 7,9675% de grasa y 2,1125% de acidez y en el ensaque 7,895% de grasa 2,01% de acidez; también se obtuvo de los promedios de índice de acidez un coeficiente de correlación de 0,9231 de todas las operaciones en la primera producción y un coeficiente de correlación del promedio del índice de acidez de 0,9258. Con las operaciones de la segunda producción indicándonos que existe una excelente correlación entre ambas variables. **Conclusión.** El nivel de acidez aumentó cuantitativamente tanto en la primera como en la segunda producción aumenta desde 0,235 % (recepción) hasta 2,01% (ensaque), operación del prensado desde 0,235% (recepción) hasta 0,6725% (prensado), operación de secado desde 0,6725% (prensado) hasta 2,1125% (secado), en la operación de ensaque se observó una disminución del nivel de acidez de 2,1125% (secado) a 2,01% (ensaque) y el resultado de la coeficiente de correlación de los promedios de índice de acidez de la primera producción es 0,9231 y de la segunda producción igual a 0,9258 lo que indica que existe una *excelente correlación* entre la operaciones.

Palabras Claves: Harina Integral, Índice de Acidez, Índice de Correlación, Antioxidante, Secado.