

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION

FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA

ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE INGENIERIA PESQUERA



**SALADO DE ANCHOVETA (*Engraulis ringens*)
SECADO EN FRIO SECO**

Tesis para optar el Titulo Profesional de:

INGENIERO PESQUERO

Presentado por

Bachiller: CARLOS IVAN DIAZ CAVERO

Bachiller: MARIA MAGDALENA SANCHEZ GARCIA

ASESOR: Ing. LUCIANO AMADOR GARCIA ALOR
M(o) Tecnología de Alimentos y Agroindustria
Reg. CIP 20207

HUACHO - PERU

2011

RESUMEN

La anchoveta es el alimento de origen marino más abundante y completo del planeta, posee importantes propiedades nutritivas y de salud, contiene en promedio 19,1% de proteínas de alto valor biológico debido a que contiene todos los aminoácidos esenciales y un contenido graso de aproximadamente 8.2 %, de los cuales el 28%, de esta grasa está constituido de ácidos grasos poliinsaturados Omega 3, (C20:5 Eicosapentaenoico - EPA 18,7% y C22:6 Docosahexaenoico -DHA 9,2%); contiene vitaminas A, D,E y del complejo B; entre sus componentes minerales contiene: sodio, potasio, calcio, magnesio, yodo, fósforo, hierro, cobre; proporciona aproximadamente 185 calorías/100g. Nutrientes indispensables para desarrollar una vida física y mental sana.

El proceso de secado de la anchoveta salada llevada a cabo en la localidad de Oyón en época de verano con temperatura de $30^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ en el día y a $-1^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ por las noches y madrugada permitieron observar un proceso de secado eficaz de la anchoveta salada tendida en cordeles durante 6 días luego del cual se inicia el proceso mínimo de oxidación iniciándose éste en las sales superficiales del pescado observándose una decoloración parda (amarilla) en la capa superficial que contiene rasgos de sal acumulada , debida a la rancidez causada por catalizadores metálicos presentes en la sal ; de los resultados del análisis se resalta una ligera elevación del índice de acidez a 4,4 %, las proteínas se incrementaron de 19,1 % a 24,31 % y un descenso de la grasa de 8,27 % a 5,38% .

En cuanto al proceso del salado, éste se realizó mediante el salado mixto; es decir pila seca con salmuera saturada por un período de 2 días bajo control de temperatura a $< 10^{\circ}\text{C}$ y no estar contacto con el oxígeno con la utilización de sal de calidad libre de impurezas.