

UNIVERSIDAD NACIONAL

JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION



FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA

TITULO

**“ELABORACIÓN DE CONSERVAS ½ LIBRA DE TILAPIA ROJA
(Oreochromis sp) AHUMADA”**

Presentada por la Bachiller:

AGUIRRE AQUINO, Neyda Yasmine

Tesis para optar el Título Profesional de: Ingeniero Pesquero

ASESOR:

Ing. Tony Aurelio, JAUREGUI PANDAL

CIP: 32592

HUACHO – PERU

2014

RESUMEN

La finalidad del presente estudio fue elaborar conservas de pescado a base de una especie no tradicional que es la tilapia roja (*Oreochromis sp*) y de esta forma ofrecer una nueva alternativa de consumo humano directo. Esta especie, que actualmente ya se introdujo en nuestro país, podría ser la solución en el futuro para la escasez de materia prima en las industrias conserveras, basado en su sistema de reproducción.

Es importante aprovechar las bondades que nos ofrece la especie *tilapia roja*, ya que se sabe que es una especie que se cultiva en forma masiva y de buena calidad de carne, a la cual no se le está dando el valor agregado que significa diversificar la forma de su consumo, como es el caso de procesarlas en conservas, en este caso, agregándole lo correspondiente en un proceso de ahumado, además que el producto conserva de tilapia roja ahumada en aceite vegetal viene a ser una alternativa proteica de excelente calidad.

En cuanto al transporte, es decir, antes que llegue al laboratorio de proceso de la Facultad de Ingeniería Pesquera de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión – Huacho se llevó a cabo en cajas de plástico con hielo a fin de bajar la temperatura del pescado y mantener la frescura del mismo. Para la elaboración del producto, la materia prima fue de buena calidad, es por eso que desde el momento en que se extrajo hasta el lugar donde se procesó se utilizó el hielo necesario. Es necesario acotar también que en el proceso mismo, para obtener un producto de buena calidad, se tuvo un cuidado riguroso en cuanto a la higiene.

Los métodos para los análisis físicos, químicos y microbiológicos del producto elaborado fueron: el método gravimétrico para el análisis de humedad; el método soxhlet para el análisis de grasa; el método kjendahl para el análisis de proteínas, y el método de calcinación para el análisis de sales minerales. Para el análisis microbiológico se usó el método de recuento de placas en la determinación del número de microorganismos aeróbicos mesófilos; y la aceptabilidad del producto se realizó mediante el método probabilístico t-student.

Los resultados del presente trabajo fueron positivos ya que se obtuvo un producto con un 21.31 % de proteínas, 26.54 % de grasas, 9ufc/g de recuento de microorganismos Aerobios mesófilos y el nivel de t-student fue 2.19, que se encuentra en el rango de muy bueno. Se trabajó con tres experimentos y la óptima fue la segunda prueba ya que presento una buena característica en cuanto a sabor, color, olor.