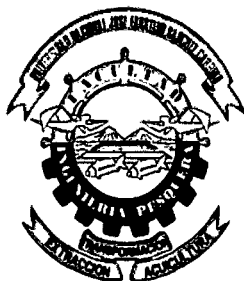


UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION – HUACHO

**FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA**



**ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE  
INGENIERIA PESQUERA**

**TESIS**

**“EVALUACION SENSORIAL DE LA HAMBURGUESA DE LORNA (*Sciaena  
deliciosa*) Y SU RELACIÓN CON SU ALMACENAJE EN CONGELADO”**

***Para optar el Título Profesional de Ingeniero Pesquero***

**AUTORES:**

LAZARO FLORES Noemí Jesusa

RAFAEL RIVERA Elida Rosmery

**ASESOR:**

Ing. LUCIANO AMADOR GARCIA ALOR

M(o) Tecnología de Alimentos y Agroindustrias  
Reg. CIP 20207

**Huacho - Perú  
2015**

## RESUMEN

El presente estudio denominado "Evaluación Sensorial de la Hamburguesa de lorna (*Sciaena deliciosa*) y su relación con su almacenaje en congelado" se realizó con la participación de jueces no entrenados (59 jueces) aplicando el análisis discriminativo, utilizando para ello las hamburguesas elaboradas en diferentes tiempos, almacenadas en congelamiento y luego pre-cocidas. Mediante la aplicación de la Distribución de Weibull, con un intervalo de confianza del 95 % se obtuvo 32 días como tiempo de vida útil, una desviación estándar: 5,3; mediana: 32,4; tal como se aprecia en el cuadro 4.

La Hamburguesa de lorna (*Sciaena deliciosa*) es un producto pre cocido y congelado, presentado en forma circular (forma tradicional) en bolsa de poliamida envasado al vacío conteniendo 8 unidades por bolsa con un peso de 500 gramos aproximadamente, conservado en congelamiento a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

La materia prima utilizada en el proceso fue lorna (*Sciaena deliciosa*) fresca que después de una primera etapa de descabezado y retirada de piel fue sometida a un proceso de obtención de pulpa, para luego tritarlo y mezclarlo con una serie de ingredientes como: pan rallado: 20%; ajos molido: 0,3%; cebolla de cabeza: 5,6 %; manteca: 3%; entre otros ingredientes.