

RESUMEN

Autor [Hurtado Soria, L.M.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de](#)
corporativo [Pesquería](#)
Título [Elaboración de pasta untable a partir de recortes de pota \(Dosidicus gigas\) en envase 1/4 club](#)
Impreso Lima (Peru) : UNALM, 2014

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. H967 - T	USO EN SALA
Descripción	121 p. : 16 fig., 46 cuadros, 7 gráficos, 67 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Pesquero)	
Bibliografía	Facultad : Pesquería	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	DOSIDICUS GIGAS PROCESAMIENTO PRODUCTOS ANIMALES PROCESADOS EVALUACION PASTAS DE CARNE PRODUCTOS ENLATADOS PROPIEDADES REOLOGICAS ESTERILIZACION PERU POTA PASTAS UNTABLES	
Nº estándar	PE2014000205 B / M EUVZ Q02	

La pasta untable de pota en conserva se elaboró a partir de recortes procedentes del manto de la pota, los mismos que fueron sometidos a pretratamiento consistente en la inmersión de los recortes en una solución de ácido cítrico 0.05 M durante 2 horas y posteriormente cocidos por 10 minutos, presentando mejores características sensoriales que los recortes solamente cocidos por 25 minutos. La fórmula utilizada para elaborar la pasta untable de pota fue la siguiente: Recortes de pota (44.4%), leche evaporada (7.4 %), harina (2.8%), sal (0.9%), agua (37.0%), margarina (7.4%), Goma Xanthan-Keltrol (0.1%) y Saborizante de queso (1.5ml/Kg). Así mismo se halló tiempo de esterilización, resultando en 52 min a la temperatura de 115,9°C, presentando un valor Fo mínimo de 6,001 minutos y alcanzando con el menor tiempo de enfriamiento, un valor total de 7,217 minutos, logrando con esto la esterilidad comercial del producto. Por otro lado se sometió el producto a la evaluación sensorial de 40 panelistas, presentando entre estos una aceptabilidad de sus características sensoriales como sigue: sabor: 75.6%, textura: 82.9%; olor: 75.6%; color: 92.7% y apariencia general: 87.8%. También se realizó el perfil de textura obteniendo 320.22 + 38.50 para el parámetro dureza, 0.3 + 0.05 para la cohesividad, 96.97 + 33.14 para la gomosidad, 306.32 + 45.42 para la masticabilidad y 3.16 + 0.328 para la elasticidad. Por los resultados, se puede indicar que la pasta untable de pota en conserva se trata de un alimento firme pero desmigable, tierno para

masticar, sin llegar a tener la suavidad de un pate, pero lo suficientemente pastoso para untarse.

ABSTRACT

The canned squid spreadable paste was made from cuttings from the squid mantle, which were subjected to pretreatment consisting of immersing the cuttings in a 0.05 M citric acid solution for 2 hours and subsequently cooked for 10 minutes, presenting better sensory characteristics than cuttings only cooked for 25 minutes. The formula used to make the squid spreadable paste was the following: Squid cuttings (44.4%), evaporated milk (7.4%), flour (2.8%), salt (0.9%), water (37.0%), margarine (7.4 %), Xanthan-Keltrol Gum (0.1%) and Cheese flavoring (1.5ml / Kg). Likewise, sterilization time was found, resulting in 52 min at a temperature of 115.9 ° C, presenting a minimum F_0 value of 6.001 minutes and reaching a total value of 7.217 minutes with the shortest cooling time, thus achieving the commercial sterility of the product. On the other hand, the product was subjected to the sensory evaluation of 40 panelists, presenting among them an acceptability of its sensory characteristics as follows: flavor: 75.6%, texture: 82.9%; odor: 75.6%; color: 92.7% and general appearance: 87.8%. The texture profile was also made, obtaining 320.22 + 38.50 for the hardness parameter, 0.3 + 0.05 for the cohesiveness, 96.97 + 33.14 for the rubberiness, 306.32 + 45.42 for the chewiness and 3.16 + 0.328 for the elasticity. From the results, it can be indicated that the canned squid spread is a firm but crumbly food, tender to chew, without having the smoothness of a pate, but pasty enough to spread.