

RESUMEN

Autor [Puma Isuiza, G.G.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Aplicación de la metodología Kansei tipo II para desarrollo de hot-dog a base de carne de pollo (Gallus gallus)**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. P85 - T	EN PROCESO
Descripción	145 p. : 39 fig., 19 cuadros, 73 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es, Qu)	
Materia	SALCHICHA PRODUCTOS DE LA CARNE CARNE DE POLLO CALIDAD PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS PROPIEDADES REOLOGICAS TECNICAS DE MERCADEO PREFERENCIAS DE ALIMENTOS METODOS ESTADISTICOS EVALUACION PERU HOT DOG METODOLOGIA KANSEI	
Nº estándar	PE2017000519 B / M EUVZ Q02; Q04	

En la presente investigación se aplicó la metodología *Kansei* tipo II con el fin de desarrollar *hot-dog* de carne de pollo, altamente emocional. La elección del dominio se realizó en base a un estudio de mercado de embutidos en Lima Metropolitana, habiendo elegido el *hot-dog* de pollo entre *hot-dog* de pavo, chorizo parrillero y morcilla. Para la obtención del espacio semántico se utilizó un método

mixto que combina el diagrama de afinidad con el análisis de conglomerados de k-medias, obteniéndose 15 *Kansei* (siete expresiones hedónicas y ocho elementos sensoriales: cuatro de sabor, dos de color y dos de textura). El espacio de propiedades (tipo de funda: colágeno y celulosa; y color: 0,5 % y 1,0 % de colorante carmín) fue determinado mediante el modelo Kano. Los prototipos se elaboraron usando las siguientes operaciones: molienda, mezclado, *cutterizado*, embutido, escaldado, enfriado y escurrido. En la etapa de síntesis se realizó la regresión QT1, donde las variables regresoras fueron las categorías del espacio de propiedades y las variables respuestas fueron las valoraciones promedio de los 15 *Kansei*, obteniendo valores de CCP entre 0,316 y 0,999. Las características evaluadas mediante el Perfil de Textura fueron: dureza, cohesividad, granulosidad, adhesividad, elasticidad, masticabilidad y recubrimiento bucal. El análisis de varianza del Procrustes generalizado (PANOVA) del Perfil *Flash* resultó significativo para la etapa de traslación (p -valor = 0,0001) y rotación (p -valor = 0,0004). El análisis factorial múltiple evidenció una alta correlación ($R_v = 0,94$) entre las matrices del Perfil de Textura y el Perfil *Flash*.

Abstract

In the present investigation, the Kansei type II methodology was applied in order to develop highly emotional chicken meat hot dog. The choice of domain was made based on a market study of sausages in Lima Metropolitana, having chosen the hot-dog chicken among hot-dog turkey, grilled sausage and black pudding. To obtain the semantic space, a mixed method was used, combining the affinity diagram with the analysis of k-means conglomerates, obtaining 15 kansei (seven hedonic expressions and eight sensorial elements: four of flavor, two of color and two of texture). The area of properties (sheath type: collagen and cellulose, color: 0,5 % and 1,0 % of carmine color) was determined using the Kano model. The prototypes were made using the following operations: grinding, mixing, cutter, sausage, blanching, chilling and draining. In the synthesis stage, the QT1 regression was performed, where the regressor variables were the property space categories and the responses were the average values of the 15 Kansei, obtaining values of CCP between 0,316 and 0,999. The characteristics evaluated by the Texture Profile were: hardness, cohesiveness, granularity, adhesiveness, elasticity, chewability and buccal coating. The generalized Procrustes variance analysis (PANOVA) of the Flash Profile was significant for the translation stage (p -value = 0,0001) and rotation (p -value = 0,0004). The multiple factor analysis showed a high correlation ($R_v = 0,94$) between the matrices of the Texture Profile and the Flash Profile.

Juch'uyyascca

Key mascaypec'a churakunme metodología Kansei tipo II nescankuta, imapac', hot-dog chiuchi aycha ruanapac, hatun q'uchuricunapac'. Chey ajllaytacca anchata apaycachispan, allinta j'ahuaspan tucuy yachaynincuhuan ruaranco, tucuy Lima Metropolitanapi; cheypecca ajllarancun chiuchi aycha hot-dogtan huaquincunamanta, pavo hot-dogmanta jinallatacc chorizo parrilleromanta, morcillamantapas. Espacio semántico nescanco pac'arechinancupakcca, acllarankun cuscañanta ujllanampac diagrama de afinidadta análisis de conglomerados de k-medias nesc'anchishuan, cheymantatacc pac'arechirancu chunca quinsayoc Kansei nesc'anchista (c'anchis expresiones hedónicas nesc'ata, pusacc elementos sensorialesta: Tawa sabormanta, esquey ricch'aymanta esqueytacc texturamanta) Espacio de propiedades nesc'ac'a (tipo de funda: colágeno y celulosa; color: 0,5 % y 1,0 % de colorante carmín) cheyconacca sutenchasc'as caranco, chey modelo Kano nesccahuan. Kac'challa kanancopaqc'a ruwakurankun keyconata j'awaspa: kutasc'a, chaxrusca, cutterizado nesc'a, embutido nesc'a, escaldado nesc'a, chiriasc'a, ch'arhuisc'a. Síntesis etapapec'a Kutirirucunme QT1 man, cheypec'a variables regresoras nesc'anchesc'a, karancun anchay sayasc'a espacio de propiedades nesc'anches, cheymantatacc variables respuestas nesc'ac'a carancun valoraciones promedio chunca pesc'ayocc Kansei, cheymantatacc pac'arimun valores de CPP nesc'a 0,316; 0,999 cama. Cheymantatac'me ajllaramuspa chey Perfil de Texturac'a kamun: dureza, cohesividad, granulosidad, adhesividad, elasticidad, masticabilidad y recubrimiento bucal nesc'anku. Cheyc'a lliuta maskaruspac'a Varianza del Procrustes Generalizado (PANOVA) del Perfil Flash nesc'ac'a allinya karukun chey etapa de traslación (p-valor = 0,0001) y rotación (p-valor = 0,0004) nesc'ahuanc'a.