

RESUMEN

Autor [Apaza Humerez, C.R.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Escuela de Posgrado, Maestría en Tecnología de Alimentos](#)
Título [Inclusión de albúmina de huevo, goma de tara y
concentrado funcional de soya en hot dog de llama](#)
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis	Q02. A63 - T	EN PROCESO
Descripción	124 p. : 27 fig., 40 cuadros, 158 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Mag Sc)	
Bibliografía	Posgrado : Tecnología de Alimentos	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	LLAMA SALCHICHA CLARA DE HUEVO CAESALPINIA GOMAS SOJA PROTEINAS VEGETALES PROPIEDADES FISICOQUIMICAS MEZCLADO ANALISIS DE COSTOS ACEPTIBILIDAD EVALUACION PERU ALBUMINA DE HUEVO GOMA DE TARA CONCENTRADO FUNCIONAL DE SOYA HOT DOG	
Nº estándar	PE2018000678 B / M EUVZ Q02; Q04	

El objetivo fue estudiar el efecto de la inclusión de albúmina de huevo (AH), goma de tara (GT) y concentrado funcional de soya (CFS) sobre las propiedades fisicoquímicas de hot dog de carne de llama (HDLL), con el programa *Design Expert* se determinaron dieciséis formulaciones, se quiso optimizar la mezcla de los ingredientes como un tres por ciento de la mezcla total del HDLL aplicándose restricciones (AH:0-2%; GT:0-1% y CFS:0-3%). Se caracterizó la carne de llama (humedad:75,6%; proteína: 22,9%; grasa: 0,28%; ceniza: 1,16%; esfuerzo de corte: 2,07 Kg/cm²; color: L:36,3; a:14,5; b:1,1; C: 14,6; pH: 5,51 y Aw: 0,985). Respecto al efecto de los ingredientes en HDLL, el color no presentó variaciones significativas; sin embargo Aw se vió reducida por CFS y AH; y el pH disminuyó al incrementarse GT. CFS aumentó la adhesividad e influyó marcadamente en la cohesividad; AH y CFS aumentaron la gomosidad y GT la disminuyó. El efecto que tiene la inclusión de GT no favoreció en la dureza y elasticidad del HDLL, sin embargo, respecto a

rendimiento y costo si se vieron favorecidos. La inclusión de AH y CFS favorecieron significativamente la dureza y elasticidad, y el aumento de CFS incrementó la dureza y disminuyó el costo. La región óptima considerando valores de dureza, elasticidad, rendimiento y costos, se inclinó a mayores proporciones de AH. La formulación óptima (1,96% de AH, 0,11% de GT y 0,92% de CFS), alcanzó valores de pH: 6,21; Aw: 0,98; color: L:55,07; a:17,57; b:6,88; C:18,87; humedad: 71,34%; proteína: 12,82%; grasa: 9,06%; ceniza: 2,9%; dureza: 74,4N; elasticidad: 11,47cm; gomosis: 27,25; adhesividad: -0,328N y masticabilidad: 298N \times cm. La formulación óptima alcanzó un 49 por ciento de aceptabilidad (puntaje 6 "Me gusta ligeramente").