

RESUMEN

Autor [Larico Condori, J.A.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Elaboración de butifarra dulce seca con carne de llama (Lama glama), pecanas (Carya illinoensis) y harina de kañiwa (Chenopodium pallidicaule)**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. L375 - T	USO EN SALA
Descripción	94 p. : 21 fig., 27 cuadros, 75 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	LLAMA PACANA CHENOPODIUM PALLIDICAULE PRODUCTOS DE LA CARNE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS MEZCLADO EVALUACION ANALISIS ORGANOLEPTICO PROPIEDADES REOLOGICAS PERU CARNE DE LLAMA PECANAS HARINA DE CAÑIHUA BUTIFARRA DULCE SECA EMBUTIDOS	
Nº estándar	PE2018000750 B / M EUVZ	

Esta investigación tuvo como objetivo principal determinar la mezcla o fórmula óptima para la elaboración de butifarra dulce seca a base de carne de llama, pecanas y harina de kañiwa aplicando el diseño de mezclas, asimismo evaluar la influencia de los componentes de la mezcla sobre las variables color, actividad agua y perfil de textura del producto. En la primera etapa se aplicó el diseño de mezclas D-Optimal para los tres componentes (carne de llama, pecanas y harina de kañiwa) obteniendo catorce formulaciones. Para cada formulación se evaluaron las variables respuesta mencionadas, y con estos resultados se determinaron los modelos matemáticos a los que se ajustaba cada una, además de evaluar la influencia de los componentes de la mezcla. En esta etapa se obtuvo que para el perfil de textura, solo la cohesividad se pudo ajustar a un modelo matemático significativo, asimismo esta variable tuvo la influencia de los componentes carne de llama y pecanas, en una relación directa. En la siguiente etapa se realizó la optimización de la variable respuesta, mediante el programa Design-Expert® se utilizó la función deseabilidad del tipo "valor objetivo", para que el producto se asemeje al patrón; seguidamente se eligió la mezcla óptima con mayor deseabilidad que se componía de 80 por ciento carne de llama, 20 por ciento de pecanas y 0 por ciento de harina de kañiwa. Finalmente, se validó la mezcla óptima por cada sistema de alimentación, teniendo a la butifarra proveniente del sistema de alimentación I (Pastoreo en pradera natural) dentro de los límites admitidos por el modelo, que a su vez se le realizó una evaluación sensorial y análisis proximal que dio como resultado un producto aceptable sensorialmente.

Abstract

This research had as its main objective to determine the optimal mix or formula for the preparation of sausage sweet dry basis of llama meat, kaniwa pecans and flour by applying the mix design, also to evaluate the influence of the components of the mixture on the variable color, water activity and texture profile of the product. In the first stage we applied the mix design D-Optimal for all three components (llama meat, kaniwa pecans and flour) getting fourteen formulations. For each formulation were evaluated the response variables mentioned above, and these results were determined mathematical models to fit each one, in addition to evaluating the influence of the component of the mixture. At this stage it was found that for the texture profile, only the cohesiveness is able to adjust to a significant mathematical model, also this variable was the influence of the components of llama meat and pecans, in a direct relationship. In the next stage was the optimization of the response variable, using the program Design-Expert®7 feature was used desirability of type "Target value", in order that the product resembles the pattern; then chose the optimal mix with greater desirability that consisted of 80 percent of llama meat, 20 percent of pecans, and 0 percent of kaniwa flour. Finally, it is valid the optimal mix for each system of food, taking to the sausage from the power system I (grazing on natural pasture) within the limits allowed by the model, which in turn was a sensory evaluation and proximate analysis which resulted in an acceptable product sensorially.