

## RESUMEN

Autor [Valverde Vera, C.D.C.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Pesquería](#)  
Título **Relación entre el grado de madurez sensorial y parámetros físico-químicos durante la maduración de anchoveta (*Engraulis ringens*) en anchoas**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q04. V3438 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	97 p. : 15 fig., 8 cuadros, 75 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Pesquero)	
Bibliografía	Facultad : Pesquería	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">ANCHOA</a> <a href="#">PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS</a> <a href="#">PROPIEDADES REOLOGICAS</a> <a href="#">PROPIEDADES FISICOQUIMICAS</a> <a href="#">MADURAMIENTO</a> <a href="#">SALAZON</a> <a href="#">ANALISIS ORGANOLEPTICO</a> <a href="#">PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">ANCHOVETAS</a> <a href="#">MADUREZ SENSORIAL</a>	
Nº estándar	PE2018000891 B / M EUVZ Q04	

La presente investigación evaluó los cambios sensoriales y fisicoquímicos durante la maduración de anchoveta peruana (*Engraulis ringens*). Las pruebas experimentales se realizaron en diferentes empresas, se evaluaron el grado de maduración sensorial, el grado de hidrólisis, el índice de proteólisis, el índice de esterificación, el contenido de ácido tiobarbitúrico, de bases volátiles nitrogenadas totales y de nitrógeno de trimetilamina. La correlación entre las variables se analizó mediante regresión lineal simple y la diferencia entre pruebas se analizó mediante ANOVA. Se encontró una buena relación entre el grado de maduración sensorial, el grado de hidrólisis, el índice de proteólisis y el contenido de bases volátiles nitrogenadas totales, mostrando que la maduración se rige principalmente por la formación de compuestos nitrogenados, estos parámetros fisicoquímicos no se pueden considerar indicadores de maduración ya que los valores reportados difieren significativamente entre las pruebas estudiadas. Además, se propuso una tabla de evaluación sensorial específica para la anchoveta peruana debido a que el desarrollo de sus características sensoriales difiere de otras anchoas usadas para la maduración.

### Abstract

The present investigation evaluated the sensory and physicochemical changes during the ripening of Peruvian anchovy (*Engraulis ringens*). The experimental tests were carried out in different companies, where the degree of sensory ripening, the degree of hydrolysis, the proteolysis index, the ester index, the content of thiobarbituric acid, total volatile basic nitrogen and trimethylamine nitrogen were evaluated. The correlation between variables was analyzed using

simple linear regression and the difference between tests was analyzed using ANOVA. A good relationship was found between the degree of sensory ripening, the degree of hydrolysis, the proteolysis index and the content total volatile basic nitrogen, showing that ripening was mainly done by the formation of nitrogen compounds, these physicochemical parameters cannot be considered ripening indicators because the values reported differed between the tests studied. Additionally, a specific sensory evaluation table for the Peruvian anchovy was proposed because the development of its sensory characteristics differs from others anchovies used for ripening