

RESUMEN

Autor **Palomino Mancilla, K.**
Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru).**
corporativo **Facultad de Pesquería**
Título **Elaboración de aros empanizados a partir de manto de pota
(*Dosidicus gigas*) con inclusión de granos andinos**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis

Q02. P346 - T

EN PROCESO

Descripción 149 p. : 37 fig., 19
tabas, 92 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Tesis (Ing
Pesquero)

Bibliografía Facultad :
Pesquería

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia **DOSIDICUS**
GIGAS
CHENOPODIUM
QUINOA
AMARANTHUS
CAUDATUS
ALIMENTOS
PROCESADOS
PROCESAMIENTO
D4E ALIMENTOS
OLOR
AMONIACO
ACIDEZ
LIXIVIACION
PASTAS
ALIMENTICIAS
PROPIEDADES
FISICOQUIMICAS
ACEPTABILIDAD
APTITUD PARA
LA
CONSERVACION
CONGELACION
EVALUACION
PERU
AROS
EMPANIZADOS
DE POTA
QUINUA
KIWICHA

**GRANOS
ANDINOS**

N° PE2018000920 B /
estándar M EUVZ Q02

Se elaboró aros empanizados a partir de manto de pota o calamar gigante (*Dosidicus gigas*) con incorporación de quinua (*Chenopodium quinoa*) y kiwicha (*Amaranthus caudatus* L.) en el rebozado y empanizado. Los parámetros de calidad evaluados fueron: viscosidad, índice de recubrimiento (IR), grosor de la corteza, absorción de aceite, contenido de humedad y grasa de la corteza tras la fritura. El manto de pota fue sometido a lixiviación con soluciones ácida y alcalina con la finalidad de eliminar el sabor ácido amargo y olor amoniacal, lo cual se consiguió eliminar entre 90-93 por ciento de nitrógeno amoniacal y la concentración final fue de 7,6-21,5 mg N-HN4/100g de músculo. Se determinó la viscosidad aparente (cP) de la masa de rebozado mediante un Reómetro programable RVDV-III Ultra RY82670, EE UU. El producto final fue caracterizado de forma física, química, microbiológica y sensorialmente, también se evaluó la estabilidad del producto en almacenamiento en congelación a -30°C durante dos meses. Los aros de pota rebozados empanizados y prefrito, presentó un contenido de proteína, humedad, grasa, ceniza y carbohidratos, valores de 11,8; 61,1; 7,8; 2,0 y 17,30 por ciento, respectivamente y fibra dietaria total de 0,67 por ciento en base seca. Se obtuvo una calificación “*Me gusta muchísimo*” para los atributos evaluados: apariencia general, sabor y textura, mediante la prueba afectiva de aceptabilidad general y empleando la escala hedónica verbal de nueve puntos. El rendimiento del proceso de elaboración fue del 79,1 por ciento. Durante la evaluación de la estabilidad del producto final, se observó una disminución del valor de recuento de aerobios mesófilos y, una ligera disminución del valor de pH y contenido de humedad. Se encontró que la harina integral de granos andinos mejora los parámetros de calidad de la masa de rebozado: viscosidad aparente, índice de recubrimiento, pick-up, grosor de la cobertura, contenido de humedad y contenido de grasa de la corteza tras la fritura.

SUMMARY

Was developed breaded rings on the basis of mantle of giant squid or giant squid (*Dosidicus gigas*) with incorporation of quinoa (*Chenopodium quinoa*) and amaranth (*Amaranthus caudatus* L.) in the batter and breaded. The quality parameters evaluated were: viscosity, rate of coating (RC), thickness of the cortex, absorption of oil, moisture and fat content of the bark after frying. The mantle of giant squid was subjected to leaching with acid and alkaline solutions with the purpose of eliminating the acid taste bitter and ammoniacal odor, which managed to eliminate between 90-93 percent of ammoniacal nitrogen and a

final concentration of 7.6-21,5 mg N-HN4/100g of muscle. It was determined the Apparent Viscosity (cP) of the mass of batter through a RVDV programmable Rheometer-III Ultra RY82670, USA. The final product was characterized in a physical, chemical, microbiological and sensory, as well as also evaluated the stability of the product in storage frozen at -30°C for two months. Of giant squid rings fried breaded and prefrito, introduced a content of protein, moisture, fat, ash and carbohydrate values of 11.8; 7.8; 2.0; 61.1 and 17.30 percent, respectively, and a total dietary fiber of 0.67 percent on a dry basis. We obtained a grade of "I love it" for the attributes evaluated: general appearance, taste and texture, through an affective test of general acceptability and employing a verbal hedonic scale of nine points; in addition, the performance of the development process was 79.1 percent. During the evaluation of the stability of the final product, there was a decrease in the value of the count of aerobic mesophiles, and a slight decrease in the value of pH and moisture content. It was found that the andean grains flour improves the quality parameters of the mass of batter: apparent viscosity, coating, pick-up, thickness of the coverage, moisture content and fat content of the bark after frying.