

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



**“DETERMINACIÓN DE PARAMETROS TECNOLOGICOS DE
NUGGETS DE PULPA DE POTA (*Dosidicus gigas*) SABORIZADOS
CON CAMARON (*Cryphiops caementarius*)”**

Tesis presentada por la Bachiller:

CINDY VICTORIA CHECCA QUISPE

Para optar el título profesional de:

INGENIERO PESQUERO

Asesor:

Mg. Mario Alonso Céspedes Carpio

Arequipa – Perú

2019

RESUMEN

El presente trabajo se realizó en las instalaciones del laboratorio de tecnología de la Escuela Profesional de Ingeniería Pesquera; la presente investigación nos permitió determinar los parámetros óptimos para la elaboración de nuggets de pulpa de papa saborizados con camarón; para ello se plantearon cuatro experimentos en los cuales se evaluaron distintas variables.

En primer lugar, se elaboró harina a partir de cefalotórax de camarón de río, la cual se utilizó como saborizante; esta harina presentó las siguientes características químico-proximales: 53.8 % de proteína, 5.98 % de humedad, 9.54 % de grasa y 30.68 % de sales minerales.

En el primer experimento se buscó determinar el grosor adecuado al cual deben de ser moldeados los nuggets, para ello se probó grosores de 1 cm, 1.5 cm y 2 cm respectivamente; resultando 1.5 cm como mejor grosor para el moldeado de los nuggets. En el segundo experimento se evaluó el tiempo de fritado, el cual le otorgue al producto un color dorado brillante y una textura crocante por fuera suave y húmeda por dentro, características de esta clase de productos; para ello se trabajó tiempos de 1 min, 2 min y 3 min a temperatura constante de 180°C, logrando como resultado un tiempo óptimo de fritado de 1min, por inmersión; adicionalmente se demostró que el contenido de humedad de los nuggets en los distintos tiempos de fritado evaluados, no tiene variación significativa, siendo la humedad promedio de 57%. En el tercer experimento se determinó la cantidad necesaria de harina de cefalotórax de camarón para saborizar los nuggets, en tal sentido se probó cantidades de 3%, 4% y 5%, resultando óptimo utilizar el 4% de esta harina; finalmente se realizó el cuarto experimento, para lo cual, mediante pruebas aceleradas de temperatura 30°C, 40°C y 50°C midiendo el índice de peróxidos, se halló el tiempo de vida útil para estos nuggets, el cual resultó 2 meses y 11 días.

Se determinó las características químico proximales de este producto, las cuales demuestran su valor nutricional, siendo estas: 25.98% de proteínas, 56.84% de humedad, 8.83% de grasa, 3,19 % de cenizas y 5.16 % de carbohidratos.

Así mismo se determinaron los costos y rendimientos del proceso, siendo: S/. 20.26 por kg de nuggets elaborados, con un rendimiento del 55.07%.

Palabras clave: Nuggets, Pulpa de pota (*Dosidicus gigas*), saborizado, cefalotórax de camarón (*Cryphiops caementarius*).