



FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y URBANISMO

**ESCUELA PROFESIONAL ACADÉMICO DE INGENIERÍA MECÁNICA
ELÉCTRICA**

TESIS

**“DISEÑO DE UN PASTEURIZADOR CONTINUO PARA EL
ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LAS PROPIEDADES
ORGANOLÉPTICAS DE LOS AJIES PIMIENTO Y GREEN CHILI EN LA
EMPRESA GANDULES INC SAC 2011”**

PARA OPTAR EL TÍTULO DE INGENIERO MECÁNICO ELECTRICISTA

AUTORES:

DAMIÁN SÁNCHEZ ANGEL MIGUEL

GUIVAR GALLEGU WILLIAN JONATHAN

ASESOR

ING. JONY VILLALOBOS CABRERA

PIMENTEL – PERU – 2014

Resumen

En la presente investigación mediante una descripción se expondrá la problemática que tiene la empresa agroindustrial Gandules inc SAC, de mantener de una manera sostenible la Inocuidad y las Propiedades Organolépticas de los Ajíes Pimiento y Green Chili, al utilizar pasteurizadores que no cumplen con los requerimientos que el proceso de estos productos exige, por lo que se plantea un conjunto de actividades que nos llevará a realizar los estudios definitivos para el diseño de un Pasteurizador que cumpla con las exigencias que permitan el aseguramiento de la Inocuidad y las Propiedades Organolépticas de los Ajíes Pimiento y Green Chili.

El problema es determinar la aplicación de manera efectiva la transferencia de calor a los alimentos envasados utilizando un pasteurizador continuo para asegurar la inocuidad y propiedades organolépticas por medio del diseño y cálculo de todos los componentes y factores influyentes que provocan el realizar y controlar los procesos térmicos de la empresa Gandules inc SAC

En la parte de la justificación el presente proyecto permitirá obtener mejor el aseguramiento de la inocuidad y propiedades organolépticas de los alimentos envasados y satisfacer a un mercado cada vez más exigente, y dar solución a reclamos por parte del consumidor. Los efectos inmediatos de este proyecto redundaran en tener mayor continuidad en las líneas de producción y reduciendo las paradas no programadas. Con el uso de un pasteurizador continuo no aumentará el efecto negativo en el medio ambiente pues reducirá el consumo de combustibles fósiles, reducirá el costo de mano de obra directa y el ahorro en el mantenimiento de equipos que no aplican con el uso de un pasteurizador.

Abstract

In the present investigation will be presented by describing the problems that the company has Gandules inc agro SAC, to maintain a sustainable manner the safety and organoleptic properties of the Chili Peppers and Green Peppers, using pasteurizers that do not meet the requirements the process of these products requires, so that presents a set of activities that will lead us to make definitive studies to design a pasteurizer that meets the requirements so ensuring the safety and organoleptic properties of Capsicum peppers and Green Chili.

The problem is determining the application of effective heat transfer to canned foods using a continuous pasteurizer to ensure the safety and organoleptic properties through the design and calculation of all components and influencing factors that cause the conduct and control of thermal processes Gandules company inc SAC

In justification of this project will provide better assurance of safety and organoleptic properties of canned foods and satisfy an increasingly demanding market, and resolve complaints from consumers. The immediate effects of this project have resulted in more continuous production lines and reducing plant downtime. Using a continuous pasteurizer not increase the negative effect on the environment as it will reduce fossil fuel consumption reduce the cost of direct labor and savings in the maintenance of equipment that do not apply to the use of a pasteurizer.