



FACULTAD DE INGENIERIA, ARQUITECTURA Y URBANISMO

**ESCUELA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL Y
COMERCIO EXTERIOR**

INFORME DE INVESTIGACIÓN

“EFECTO DE LA PROPORCIÓN DE CARCASA DESHUESADA DE CUY (*CAVIA
PORCELLUS*) Y CONEJO (*ORYCTOLAGUS CUNICULUS*) EN LAS
CARACTERISTICAS SENSORIALES DEL DERIVADO CÁRNICO TIPO JAMÓN
INGLÉS, LAMBAYEQUE- 2012”

Tesis para optar el Título profesional de:

**INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO
EXTERIOR**

Autor:

Cruz Gerardo Saavedra Colmenares
Sandra Fiorella Zapata García

Asesor:

M.Sc. Celso Purihuaman Leonardo

Pimentel – Perú

Julio, 2013

RESUMEN

El presente trabajo de investigación denominado “Efecto de la proporción de carcasa deshuesada de cuy (*Cavia porcellus*) y conejo (*Oryctolagus cuniculus*) en las características sensoriales del derivado cárnico tipo jamón inglés, es una alternativa de industrialización de estas especies que se caracterizan por ser una fuente excelente de proteínas y poseer menos grasa. Los ensayos experimentales se realizaron en los laboratorios de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

El objetivo general del presente trabajo de investigación fue: determinar el efecto de la proporción de carcasa deshuesada de cuy (*Cavia porcellus*) y conejo (*Oryctolagus cuniculus*) en las características sensoriales del derivado cárnico tipo jamón tipo inglés y los específicos fueron: Caracterizar fisicoquímicamente las materias primas, evaluar sensorialmente el derivado cárnico tipo jamón inglés a partir de la carcasa de cuy (*Cavia porcellus*) y conejo (*Oryctolagus cuniculus*), determinar la composición nutricional y evaluar microbiológicamente el derivado cárnico tipo jamón inglés.

Se emplearon cuyes (6 unidades) híbridos con 54 días y un peso promedio de carcasa de 743.33g. y conejos (3 unidades) con 56 días de la raza mariposa con un peso promedio de 1128.33 g.

Se caracterizó las materias primas mediante un análisis físico químico. Con las carcasas de cuy y conejo y según los tratamientos considerados se realizaron tres formulaciones y luego de haber sido sometido a un análisis sensorial y evaluado este estadísticamente se seleccionó la formulación conteniendo 50% de carcasa de cuy y 50% de carcasa de conejo. Esta formulación fue caracterizado fisicoquímicamente presentó un contenido de 60.7% de humedad, 26.9% de proteína, 9.1% de grasa, 3.3% de ceniza, 5.6 de pH y 0.28% de cloruro. Así mismo presentó un valor energético de 189.5 Kcal por ración de 100 gramos.

Se demostró que el jamón tipo inglés almacenado por 60 días presenta presencia de microorganismos (Numeración de bacterias aerobias viables totales, < 10 ufc/g., Numeración de *Staphylococcus aureus*, <10 ufc/g., Determinación de *Escherichia coli*, Ausencia ufc/25g. y determinación de *Salmonella*, Ausencia ufc/25g) dentro de los límites permisibles según NTS N° 071 MINSA/DIGESA V-01 (2008) y calificada sensorialmente por su buena aceptación.

ABSTRACT

This research entitled "Effect of the proportion of housing boned guinea pig (*Cavia porcellus*) and rabbit (*Oryctolagus cuniculus*) in the sensory characteristics of meat derived ham type English, is an alternative industrialization of these species are characterized by an excellent source of protein and have less fat. Experimental tests were performed in the laboratories of the Faculty of Chemical Engineering and Food Industry of the Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

The overall objective of this research was to: determine the effect of the proportion of housing boned guinea pig (*Cavia porcellus*) and rabbit (*Oryctolagus cuniculus*) in the sensory characteristics of meat derived type English ham and specific type were physicochemically characterize the raw materials, evaluating sensory ham derivative type English meat from the carcass of guinea pig (*Cavia porcellus*) and rabbit (*Oryctolagus cuniculus*), determine the nutritional composition and evaluate the derivative microbiologically English ham meat type.

Guinea pigs were used (6 units) hybrids with 54 days and average carcass weight of 743.33g. and rabbits (3 units) with 56 days of butterfly race with an average weight of 1128.33 g.

Raw materials were characterized by physical and chemical analysis. With the guinea pig and rabbit carcasses and according to treatments considered were three formulations and after being subjected to sensory analysis and statistically evaluated this formulation was selected casing containing 50% and 50% guinea pig rabbit carcass. This formulation was characterized physicochemically provided containing 60.7% moisture, 26.9% protein, 9.1% fat, 3.3% ash, pH 5.6 and 0.28% chloride. It also presented an energy value of 189.5 kcal per serving of 100 grams.

Ham showed that English type stored for 60 days shows microorganisms (Numbering of total viable aerobic bacteria, <10 cfu / g. Numbering, *Staphylococcus aureus*, <10 cfu / g., Determination of *Escherichia coli* Absence cfu / 25g. and detection of *Salmonella* Absence ufc/25g) within allowable limits according NTS No. 071 MOH / DIGESA V-01 (2008) and qualified for its good sensory acceptance.