

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA
FACULTAD DE INGENIERIA
E.A.P. DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL



**“EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS
Y ORGANOLÉPTICAS DEL LIOFILIZADO DE UN
SAZONADOR PARA CEVICHE”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE INGENIERO
AGROINDUSTRIAL**

AUTORES:

Bach. GIRÓN ESPINOZA NEREIDA MIRELLA

Bach. MANRIQUE HEREDIA GIANNINA

ASESOR:

ING. SAÚL EUSEBIO LARA

NUEVO CHIMBOTE - PERÚ

2012

RESUMEN

El objetivo de esta tesis fue la obtención de un sazonador liofilizado para ceviche y su análisis fisicoquímico y sensorial, a partir de un sazonador conocido en el mercado local como leche de tigre.

Para ello se presentaron tres formulaciones con diferentes porcentajes de filete de pescado blanco (10%, 15% y 20%) y un patrón, a los cuales se les realizó un análisis sensorial en función de su sabor y apariencia general, de cuyo ANAVA resultó la formulación con 10% de filete de pescado el de mayor aceptación.

A partir de esta formulación se realizaron pruebas de secado por liofilización de la leche de tigre con la finalidad de obtener un producto de elevado valor comercial.

Las pruebas de liofilización efectuadas sirvieron para evaluar los efectos de la densidad de carga y porcentaje de maltodextrina sobre el producto en estudio. Las muestras secas fueron evaluadas y comparadas entre sí realizando análisis de color, rehidratación, humedad, rendimiento y actividad de agua. La densidad de carga y el % de encapsulante fueron utilizados para los siguientes tratamientos: 0.06 g/cm² al 1.5% y 1.25% de maltodextrina, 0.12 g/cm² al 1.5% y 1.25% de maltodextrina y 0.18 g/cm² al 1.5% y 1.25% maltodextrina; los porcentajes de maltodextrina fueron considerados en base al contenido de sólidos totales del sazonador. Del análisis realizado se determinó que la densidad de carga de 0.12g/cm² y una concentración de 1.5% de maltodextrina presentó resultados más aceptables en función de su calidad y conservación.