

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

FACULTAD DE INGENIERÍA

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL
DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**



**“FORMULACIÓN Y ELABORACIÓN
DE MAYONESA PICANTE
UTILIZANDO AJÍ ESCABECHE
(*Capsium baccatum*)”**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

TESISTAS:

- **Bach. LUIS MAFREDO MEZONES CHUMACERO**
- **Bach. JORGE ORLANDO VÁSQUEZ TORRES**

ASESOR:

M. Sc. GILBERT RODRÍGUEZ PAUCAR

NUEVO CHIMBOTE – PERÚ

2011

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal formular una salsa tipo mayonesa pero con la característica especial de que esta sea picante, propiedad lograda gracias a la utilización del ají escabeche (*Capsicum Baccatum L.*), que es uno de ajíes más conocidos y utilizados en nuestro país. La formulación más adecuada lograda a raíz de una serie de experimentos debe cumplir con todos los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que se determina para una mayonesa comercial, y lo más importante debe tener un sabor que sea agradable al gusto del consumidor.

Para lograr obtener las características que se desean dar al producto fue necesario estudiar inicialmente la composición de una mayonesa comercial e investigar que componentes son responsables de brindar sus principales características y del mismo modo haber determinado que insumos actúan significativamente. En cuanto a las formulaciones del producto, esto se realizó con la ayuda del programa estadístico Statgraphics Centurión XV, el cual definió las 17 de mezclas y/o formulaciones, lo que a su vez nos brindó un panorama de cómo se trabajaría a nivel piloto las diferentes concentraciones. La mayonesa picante se encuentra formulada en base a ají escabeche, estabilizante, antioxidante entre otros componentes. De los cuales el ají escabeche se encuentra en un rango de 1.64 – 8.36%, estabilizante de 0.25 a 0.5 % y antioxidante en un rango de 0.007 a 0.02%. Al final de la presente investigación se obtuvo que la formulación más adecuada u óptima consta de 5% de ají, 0.375% de estabilizante y 0.023% de antioxidante.

Como punto final se analizó la calidad del producto mediante un análisis microbiológico dando como resultado: Aerobios Mesófilos (UFC/g): $<10^4$, Staphylococcus aureus (NMP/g): <3 , Recuento de Levaduras (UFC/g): 20re y a su vez el porcentaje de grasa, dando como resultado un 37.08%