

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL
DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



**"EFECTO DE LA SUSTITUCIÓN PARCIAL DE
GRASA DE CERDO POR ACEITE DE SACHA
INCHI (*plukenetia volubilis*, L) SOBRE LA
CALIDAD DEL CHORIZO."**

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

AUTORAS:

Bach. MATTA LAVADO HELLYN YURIKO

Bach. MENDIETA PEDRAZA DEYSI CAROLINA

ASESOR:

Dra. LUZ PAUCAR MENACHO

NUEVO CHIMBOTE - PERÚ

2011

RESUMEN

La sustitución de grasa animal es importante para mejorar la calidad nutricional de los alimentos de origen animal. Tradicionalmente, los embutidos contienen cantidades relativamente altas de grasas saturadas, por lo que se ha buscado la sustitución parcial o total de estas con grasas o aceites de origen vegetal. El aprovechamiento del aceite de sacha inchi como fuente de grasa vegetal es una alternativa para este tipo de productos.

La sustitución parcial de la grasa de cerdo por aceite de sacha inchi en el chorizo es una alternativa saludable para enriquecer el valor nutricional de este tipo de productos. Este fruto tiene la ventaja de contener ácidos grasos tales como los ácidos: oleico, linoleico y linolénico, principalmente, por lo que puede ayudar a contrarrestar los efectos perniciosos de las grasas saturadas contenidas en las grasas animales.

Se ha realizado pruebas de sustitución parcial de la grasa del cerdo por el aceite de sacha inchi en un 10%, 15% y 20%, concluyendo que la sustitución parcial del 15% de grasa de cerdo por aceite de sacha inchi permitirá obtener un chorizo con buena calidad.

La apreciación del producto por un grupo de consumidores ha sido aceptable.