

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA



**“ELABORACIÓN DE CHARQUI A PARTIR DE CUARTOS
TRASEROS DE CORDEROS MAGALLÁNICOS”**

CAROL ESTEFANIE BRAVO HERRERA

PROYECTO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
PRESENTADO A LA FACULTAD DE INGENIERÍA
AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL.

CHILLAN – CHILE
2016

ELABORACIÓN DE CHARQUI A PARTIR DE CUARTOS TRASEROS DE CORDEROS MAGALLÁNICOS

CHARQUI DEVELOPMENT FROM MAGELLANIC LAMBS HINDQUARTERS

Palabras índice adicionales: Ovinos, secado, deshidratado.

RESUMEN

Se elaboró charqui a partir de cuatro cuartos traseros de corderos magallánicos a través, de las técnicas de deshidratado por convección natural durante el período Junio-Julio en la localidad de Chillán y técnicas de deshidratado por convección forzada, se utilizó deshidratador Proctor and Schwartz, con temperaturas de bulbo seco 70°C por un tiempo de 17 horas.

Se determinó de acuerdo a la disponibilidad de materia prima que el primer cuarto se utilizó en la técnica de deshidratado por convección natural y los otros tres cuartos se utilizó en la técnica de deshidratado por convección forzada.

Se registró un descenso de los pesos de cada uno de los cortes de corderos a lo largo del proceso de deshidratado, se obtuvo porcentajes promedios de mermas de agua para el Filete 18%, Posta Rosada 16% y Asiento 17%.

CHARQUI DEVELOPMENT FROM MAGELLANIC LAMBS HINDQUARTERS

Additional index words: Sheep, dried, dehydrated.

SUMMARY

Charqui was developed from four haunches of Magellanic lambs through drying techniques under natural conditions during the June-July period in the city of Chillan and forced convection drying using Proctor and Schwartz dehydrator with 70°C dry bulb temperature.

It was determined according to the availability of raw materials that the first quarter was used in the natural drying technique and the other three quarters were used in the technique dehydrated by forced convection.

A decrease in the weights of each of the lambs cuts along the drying period, average percentages of losses of water to the Fillet 18%, Pink Post 16% and Seat 17% was obtained.