

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**ELABORACIÓN DE CHARQUI A PARTIR DE CARNE DE OVEJAS Y CABRAS**



**DANIELA SARA CONSTANZA PRIETO PÉREZ**

**MEMORIA PRESENTADA A LA  
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA  
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN  
PARA OPTAR AL TÍTULO DE  
INGENIERO AGRÓNOMO.**

**CHILLÁN – CHILE  
2013**

## **ELABORACIÓN DE CHARQUI A PARTIR DE CARNE DE OVEJAS Y CABRAS DE DESCARTE**

DEVELOPMENT OF DRY SALTED MEAT FROM DISCARDED SHEEP AND GOATS

**Palabras índice adicionales: carne ovina, carne caprina, salazón seca, composición, análisis sensorial.**

### **RESUMEN**

Para diversificar la elaboración de productos agroalimentarios y dar valor agregado a carnes de bajo valor comercial, se elaboró un producto seco-salado, denominado localmente "Charqui", utilizando como materia prima, carne de ovejas y cabras de descarte. Se realizaron evaluaciones a la materia prima: pH, pérdida por goteo, y análisis proximal. La elaboración del Charqui se realizó en una industria local. La salazón fue en seco, el secado fue a temperatura ambiente en un recinto al aire libre cubierto por una malla, durante diez días finalmente se envasó. Se realizaron tres tratamientos: carne de oveja, cabra y equino, éste último como control. Sobre el producto elaborado se determinó: rendimiento, análisis proximal, contenido de sodio, análisis microbiológico y aceptabilidad. La carne de cabra y oveja presentaron respectivamente, 23,99 % y 21,02 % de proteína cruda, 5,79 % y 9,52 % de extracto etéreo, un pH final de 5,89 y 5,64, una pérdida por goteo 1,01 % y 1,29 % y un rendimiento de carne a charqui de 30,5 % y 42,6 %. Resultados del producto final para charqui de cabra y oveja respectivamente, 66,3 % y 56 % de proteína cruda y humedad 8,05 % y 7,6%. Todos los tratamientos fueron aceptados por el panel sensorial. Los análisis microbiológicos y de contenido de sodio (Na), mostraron valores inferiores a los máximos exigidos. Los resultados de esta investigación indicaron que es posible la elaboración de charqui a partir de ovejas y cabras de descarte y aceptado sensorialmente.

### **SUMMARY**

A dry-salted meat product based on discarded sheep and goat meat was