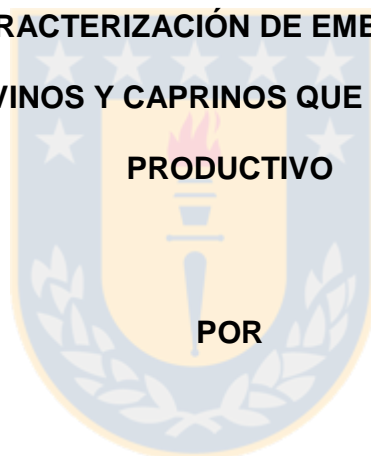


**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE EMBUTIDOS PARRILLEROS EN
BASE A CARNE DE OVINOS Y CAPRINOS QUE HAN TERMINADO SU CICLO**



MIGUEL ANGEL RIVERA BRAVO

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

**CHILLÁN – CHILE
2013**

ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE EMBUTIDOS PARRILLEROS EN BASE A CARNE DE OVINOS Y CAPRINOS QUE HAN TERMINADO SU CICLO PRODUCTIVO

DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF BARBECUE SAUSAGE BASED ON SHEEP AND GOAT MEAT FROM NON-PRODUCTIVE ANIMALS.

Palabras índice adicionales: ovejas, cabras, longanizas.

RESUMEN

Actualmente, desarrollar nuevos productos agroalimentarios aumenta el valor agregado a especies como ovejas y cabras, permitiendo diversificar el destino de estas carnes. El objetivo de este estudio fue elaborar y caracterizar sensorial y nutricionalmente, cecinas elaboradas en base a carne de ovejas y cabras que terminaron su vida productiva. Se sacrificaron 5 ovejas Suffolk y 5 cabras mestizas Boer. Se realizaron 5 tratamientos, T1 solo carne ovina; T2 carne solo caprina; T3 50% carne ovina, 50 % porcina; T4 50 % carne caprina, 50 % porcina y T5 solo carne porcina. Las evaluaciones se dividieron en 2 etapas, la primera, a la materia prima; análisis proximal, pH y pérdida por goteo de la carne. En la segunda, al producto elaborado, análisis microbiológico, perfil de ácidos grasos, contenido de sodio y aceptación total. La carne de cabra y oveja presentaron, respectivamente, 23,99 % y 21,02 % de proteína cruda (PC), 5,79 % y 9,52 % de extracto etéreo (EE), un pH final de 5,89 y 5,64 y una pérdida por goteo de 1,02 % y 1,29 %. Todos los tratamientos fueron aceptados por el panel sensorial. Los análisis microbiológicos y de Na, mostraron niveles inferiores a los máximos exigidos. Los resultados mostraron que es factible elaborar cecinas del tipo parrilleras utilizando carne de ovejas y cabras que han terminado su ciclo productivo, cumpliendo con los estándares exigidos y siendo aceptados por el consumidor.

SUMMARY