

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA DE LA ELABORACIÓN DE
JAMÓN CRUDO A PARTIR DE CORDERO MAGALLÁNICO**

CONSUELO KARINA VEGA IBÁÑEZ



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

CHILLÁN-CHILE

2016

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA DE LA ELABORACIÓN DE JAMÓN CRUDO A PARTIR DE CORDERO MAGALLÁNICO

TECHNICAL FEASIBILITY STUDY OF THE PREPARATION OF RAW HAM FROM MAGELLAN LAMB

Palabras índice adicionales: cordero, jamón, tiempo de salazón.

RESUMEN

Se evaluó la factibilidad de elaborar jamón crudo a partir de cordero magallánico de la clase Merino en época de Julio-Septiembre bajo condiciones artesanales poco manipulables. Durante el desarrollo del producto se determinó de acuerdo a la disponibilidad de materia prima cuatro tratamientos relacionados con el tiempo de salazón (8, 12, 18 y 24 horas).

Se obtuvo un descenso de la masa constante a lo largo del periodo de elaboración obteniendo porcentajes de pérdida de agua entre 38-42%.

Además se evaluó el grado de satisfacción del producto final por parte de un panel sensorial semi entrenado de cual se obtuvo una aceptación de un 64%.

Finalmente se evaluó la concentración de sal presente en cada tratamiento con ayuda de un panel sensorial semi entrenado del cual se obtuvo como resultado que el producto contiene una baja concentración de sal ya que un 50% señala al producto como moderadamente salado y un 25% señala que está insípido.