

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN**  
**FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**  
**Departamento de Ciencias Pecuarias**



**ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN SANITARIA Y SENSORIAL DE JAMÓN  
CRUDO DE CERDO CON REEMPLAZO DE NaCl EN 25% POR KCl**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO  
A LA FACULTAD DE CIENCIAS  
VETERINARIAS DE LA UNIVERSIDAD DE  
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO  
DE MEDICO VETERINARIO**

**RODOLFO NICOLÁS HORMAZÁBAL TEJEDA**  
**CHILLÁN – CHILE**

**2015**

## **I. RESUMEN**

### **ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN SANITARIA Y SENSORIAL DE JAMÓN CRUDO DE CERDO CON REEMPLAZO DE NaCl EN 25% POR KCl**

### **DEVELOPMENT AND HEALTH AND SENSORY EVALUATION OF RAW PORK HAM WITH THE REPLACEMENT OF 25 % OF NaCl BY KCl**

En Chile, ha crecido el interés por la alimentación saludable tanto por parte de los consumidores, conscientes de la importancia de los beneficios de una alimentación sana, como por el Estado que recomienda a través del Ministerio de Salud bajar el consumo de sal común debido a los problemas que ocasiona el sodio. Por otra parte existe un manifiesto aumento de la disponibilidad en el mercado de cecinas enteras crudas maduradas; al unir ambos temas nace la idea de la elaboración de forma artesanal de un producto bajo en sodio, y que compita con los jamones crudos comerciales disponibles en Chile, teniendo como objetivo secundario el valor agregado que genera que estos sean elaborados artesanalmente. El objetivo de este trabajo es elaborar jamón tipo serrano utilizando sal con reemplazo de NaCl en un 25% por KCl y comparar características organolépticas, sensoriales, y descripción de la curva de deshidratación durante el proceso de elaboración. Se utilizaron 5 piernas de cerdo obtenidas de una crianza extensiva en la comuna de Parral. La elaboración de jamón crudo comprendió las etapas de salazón, post-salado, secado y maduración. Al final del proceso la disminución de peso fue de un 32,88%. Los resultados del análisis demostraron que el producto cumple las exigencias microbiológicas exigidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) y que no hay diferencias sensoriales entre un jamón comercial disponible en Chile versus un jamón artesanal tipo español bajo en NaCl, por lo que se podría competir en el mercado con este producto de características más saludables sin que sus condiciones sensoriales se vean perjudicadas.

**Palabras clave: jamón serrano, análisis sensorial, KCl, NaCl.**