

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



**ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE CALIDAD SANITARIA Y SENSORIAL DE  
JAMÓN CRUDO TIPO ESPAÑOL, PRODUCIDO A PARTIR DE CERDOS DE  
CRIANZA EXTENSIVA EN LA ZONA DE PARRAL, CHILE**

**MEMORIA DE TÍTULO PRESENTADA  
A LA FACULTAD DE CIENCIAS  
VETERINARIAS DE LA UNIVERSIDAD  
DE CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL  
TÍTULO DE MÉDICO VETERINARIO**

**DIEGO MANRÍQUEZ ÁLVAREZ**  
**CHILLÁN – CHILE**  
**2013**

## **I. RESUMEN**

### **ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE CALIDAD SANITARIA Y SENSORIAL DE JAMÓN CRUDO TIPO ESPAÑOL, A PARTIR DE CERDOS DE CRIANZA EXTENSIVA EN LA ZONA DE PARRAL, CHILE**

### **ELABORATION AND EVALUATION OF SANITARY AND SENSORY QUALITY OF DRY-CURED SPANISH HAM TYPE, MANUFACTURED FROM EXTENSIVE BREEDING PIGS IN THE ZONE OF PARRAL, CHILE**

El jamón crudo, hoy en día representa un interesante producto en los mercados internacionales. En Chile, la demanda de este producto ha ido al alza durante los últimos años. Por ello, ha crecido el interés en aprovechar las características de cerdos criados de forma extensiva, y elaborar de forma artesanal jamón crudo, de manera de otorgar valor agregado a la producción. El objetivo de este trabajo, fue elaborar jamón crudo de forma artesanal y evaluar su calidad sanitaria y sensorial. Se utilizaron 5 piernas de cerdos criados en praderas de Parral en la región del Maule, Chile. Las piernas se sometieron a procesos de salado, post salado, secado y maduración, evaluando semanalmente las pérdidas de peso en todas las piernas. Terminado el producto, se evaluaron los criterios microbiológicos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile y su calidad sensorial, mediante un test afectivo de aceptabilidad, comparando la aceptabilidad con un jamón Español de fabricación industrial. Se obtuvo jamón crudo, que a los 385 días presentó un promedio porcentual de merma de peso de 33,7%. El análisis microbiológico, indicó el cumplimiento de todos los criterios incluidos en el trabajo. La evaluación de los paneles sensoriales, determinó que los atributos sensoriales son igualmente aceptados para el jamón artesanal, resultando mayoritariamente como bueno. El análisis de aceptabilidad global expresó que no existen diferencias entre los jamones evaluados, mostrando ambos jamones igual calidad sensorial.

**Palabras clave: fabricación artesanal, aceptabilidad, salado.**