



Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América

Facultad de Química e Ingeniería Química

Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial

**“Calidad de la carne de cuy precocida a diferentes
tiempos y temperaturas envasadas al vacío”**

TESIS

Para optar el Título Profesional de Ingeniero Agroindustrial

AUTOR

Alberto Felipe GUERRERO MONTALVO

ASESOR

Jorge Ernesto GUEVARA VASQUEZ

Lima, Perú

2017

RESUMEN

El objetivo de la investigación fue determinar la calidad de la carne de cuy precocida a diferentes tiempos y temperatura envasada al vacío. Se realizó en la EP de Ingeniería Agroindustrial - UNMSM, sede San Juan de Lurigancho. Se utilizaron 24 cuyes. Se empleó un Diseño Completamente al Azar con arreglo factorial 3 x 2 x 2, con 4 repeticiones, medio cuy como unidad experimental; considerando: Factor 1: Temperatura de precocción (60°, 70° y 80°), Factor 2: Tiempo de precocción (3 minutos y 6 minutos), Factor 3: Tiempo de almacenado - congelado. Total 48 unidades experimentales. Los datos se analizaron con el programa INFOSTAT y para la diferencia de medias se empleó la prueba de Duncan; para degustación se empleó la prueba de Friedman y la estadística básica descriptiva. La calidad nutricional de la carne de cuy precocida por 3 y 6 minutos, a 60, 70 y 80°C y envasada al vacío, se mantiene a los 30 días de congelado. La humedad y materia seca es estable en el cuy precocido en todo el tiempo de congelado. La evaluación sensorial según los degustadores el color, olor sabor, jugosidad y textura es mejor en el cuy frito precocido por 3 minutos a un temperatura de 70°C y el grado de preferencia por el cuy frito precocido se mantiene a los 60 días de congelado. Existe una alternativa más para las amas de casa que buscan disminuir el tiempo de cocción e incrementar el tiempo de conservación de los productos sin alterar sus características organolépticas y nutricionales.

Palabras claves: *Cuy, empacado al vacío, conservación de la carne, precocido*