



Adición de extracto proteico de quinua (*Chenopium quinoa wildenow*) en la composición del jamón cocido de cerdo [

2021

text (article)

Analítica

El objetivo de este trabajo de investigación fue estudiar el efecto de la incorporación de diferentes porcentajes de extracto proteico de quinua (*Chenopodium quinoa willd*) sobre los parámetros nutricionales, microbiológicos y sensoriales del jamón cocido de cerdo. Este trabajo se realizó en los laboratorios de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Se plantearon 3 tratamientos frente a un tratamiento control (0%), los tratamientos estuvieron constituidos por diferentes porcentajes (2.5, 5.0 y 7.5%) de extracto proteico de quinua que fueron agregados en la producción del producto jamón cocido de cerdo. A partir de los resultados obtenidos, en el parámetro de análisis bromatológicos, el contenido de ceniza, fibra cruda, proteína y carbohidratos poseen diferencias significativas estadísticas, observando que a medida que se aumenta el porcentaje de extracto de quinua en el jamón cocido de cerdo, incrementa el contenido de estos nutrientes, en el caso del parámetro de humedad se observa que mientras mayor es la cantidad de extracto que se adiciona, menor es el valor de humedad, por otro lado el contenido de grasa no presenta diferencia significativa entre las muestras. Los resultados del análisis microbiológico fueron positivos ya que no existe presencia o cantidades superiores a los establecidos en las normas de calidad ecuatoriana INEN, confirmando que los productos son inocuos y de calidad. Mediante un análisis de varianza y un comparativo de medias de Tukey se analizó los resultados de las características organolépticas de los 4 tratamientos, donde se estableció que, no existen diferencias significativas entre las cuatro muestras, siendo el tratamiento con 5,0% de extracto de quinua el más aceptado por los consumidores. Se concluye que la agregación de extracto de quinua mejora la composición química del jamón cocido de cerdo y no afecta en la preferencia de los evaluadores

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:38443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzExNzcwNTE>

Título: Adición de extracto proteico de quinua (*Chenopium quinoa wildenow*) en la composición del jamón cocido de cerdo [electronic resource]

Editorial: 2021

Tipo Audiovisual: Jamón quinua extracto proteína composición

Documento fuente: Dominio de las Ciencias, ISSN 2477-8818, Vol. 7, N°. 5, 2021 (Ejemplar dedicado a: ESPECIAL SEPTIEMBRE 2021), pags. 690-723

Nota general: application/pdf

Restricciones de acceso: Open access content. Open access content star

Condiciones de uso y reproducción: LICENCIA DE USO: Los documentos a texto completo incluidos en Dialnet son de acceso libre y propiedad de sus autores y/o editores. Por tanto, cualquier acto de reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación total o parcial requiere el consentimiento expreso y escrito de aquéllos. Cualquier enlace al texto completo de estos documentos deberá hacerse a través de la URL oficial de éstos en Dialnet. Más información: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI> | INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS STATEMENT: Full text documents hosted by Dialnet are protected by copyright and/or related rights. This digital object is accessible without charge, but its use is subject to the licensing conditions set by its authors or editors. Unless expressly stated otherwise in the licensing conditions, you are free to linking, browsing, printing and making a copy for your own personal purposes. All other acts of reproduction and communication to the public are subject to the licensing conditions expressed by editors and authors and require consent from them. Any link to this document should be made using its official URL in Dialnet. More info: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI>

Lengua: Spanish

Enlace a fuente de información: Dominio de las Ciencias, ISSN 2477-8818, Vol. 7, N°. 5, 2021 (Ejemplar dedicado a: ESPECIAL SEPTIEMBRE 2021), pags. 690-723

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es