UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

"DETERMINACIÓN DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES DE CARNE DE CUY (*Cavia porcellus*), SABORIZADA Y EMPANIZADA"

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL

PRESENTADO POR:

Bach. Margarita Champi Puma

Bach. Laury Cahuana Cumpa

ASESORES:

Dra. Ing. Luz Marina Aparicio Peña

Msc. Ing. Antonieta Mojo Quisani

SICUANI – CUSCO - PERU

2019

INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolucion Nro. CU-303-2020-UNSAAC)

El que suscribe el asesor del trabajo de investigación/tesis titulado "Determinación de las propiedades Sensoriales de carne de cuy (cavia Porcellus) Saborizada y empanizada.

Presentado por : Lury Cahuana Cumpa

Con DNI de Nro: 40673269 Para optar el título profesional/ grado académico

De Ingeniería Agroindustrial

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 1 veces, mediante el software Antiplagio, informe al Art. *6° del reglamento para su uso de sistema antiplagio dela UNSAAC* y de la evaluación de originalidad se tiene de 8%

Evaluación de acciones de reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (x)
Del 1 al 10%	No se considera plagio	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que las tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a ley	

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe el señal de conformidad y adjunto la primera hoja del reporte del sistema antiplagio.

Cusco 17 de Agosto de 20 21

Firma

Post firma Luz Marina Aparicio Peña

Nro. De DNI 23838156

INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

El que suscribe, asesor del trabajo de investigación/tesis titulado: Determinación de las Propiedades Sensoriales de la Carne de Cuy (Cavia porcellus) Saborizada y empanizada

presentado por: Margarita Champi Puma

con Nro. de DNI: 43032739, para optar el título profesional/grado académico de Ingeniero Agroindustrial

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por..... veces, mediante el Software Antiplagio, conforme al Art. 6° del *Reglamento para Uso de Sistema Antiplagio de la UNSAAC* y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 8%

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y **adjunto** la primera hoja del reporte del Sistema Antiplagio.

Cusco, 17 de Agosto de 2021

Firma

Post firma Luz Marina Aparicio P

Nro. de DNI 23838896

Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.

URKUND

Urkund Analysis Result

Analysed Document:	Tesis cuy L M.pdf (D54293138)
Submitted:	7/3/2019 6:07:00 PM
Submitted By:	uber.quispe@unsaac.edu.pe
Significance:	8 %

Sources included in the report:

propuesta tecnológica A.O.docx (D33417480)
1473109349_685__Proyecto%252Bde%252BControl%252BAlmeida%252By%252BGomero.docx (D21624439)
EVALUACIÓN SENSORIAL Y METODOLOGÍAS PARA SU ANÁLISIS.docx (D30224613)
ultima tesis 7-12-17.doc (D33462917)
TESIS JOSÉ ANCAJIMA 070519.docx (D51688775)
http://apuntescientificos.org/discriminativas.html
http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/27299/1/PROYECTO%20DE%20INTERVENCION.pdf
http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/4178/IAcozugj037.pdf?sequence=1&isAllowed=y
https://www.slideshare.net/evytaguevara/gua-para-la-evaluacin-sensorial-de-alimentos
http://apuntescientificos.org/descriptivas.html
https://www.slideshare.net/ronal1800/seleccion-y-entrnamiento-de-panelistas
http://190.129.90.36/cambio3/?q=node/7197
https://repositorio.unicach.mx/bitstream/20.500.12114/1604/1/GAS%20664.95%20H47%202018.pdf
https://docplayer.es/33422470-Universidad-de-carabobo-facultad-experimental-de-ciencias-y-tecnologia-departamento-de-quimica.html
https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/4269/T-1205.pdf?sequence=1&isAllowed=y
http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/3223/IQoccumk.pdf?sequence=1&isAllowed=y
https://www.researchgate.net/profile/Maria_Schvab/publication/262069783_PARAMETROS_DE_CALIDAD_DEJUGOS_DE_NARANJA_ENTRERRIANAS/links/541739040cf203f155ad51f4
http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/528/2014_N_006.pdf?sequence=1
0a69f602-6fb3-4fb5-8e17-dbaf34e5b410
b6a58c38-8a3e-418b-814e-86d45d427070
f9e82996-64ed-4d53-b464-ca6567fdfc47
04e923bc-9aec-4ced-8fc6-030ae0f5e8b7

URKUND

496d173c-0dc5-4032-b2d3-f5faf4756a52

Instances where selected sources appear:

105

RESUMEN

El presente trabajo tuvo como finalidad, **DETERMINAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES DE LA CARNE DE CUY *(CAVIA PORCELLUS)*, SABORIZADA Y EMPANIZADA,** obtenidos mediante un flujo de procesamiento similar a las carnes empanizadas y saborizadas mediante el empleo de un análisis de QDA (análisis descriptivo cuantitativo).

El método del trabajo de investigación son 5 grandes pasos: 1) preselección de panelistas y selección de los panelistas, 2) entrenamiento del panelista, 3) selección de la salmuera y empanizado, 4) la comprobación del desempeño de los panelistas 5) la prueba definitiva y los diseños estadísticos, así como los procedimientos a seguir para la obtención del producto para el estudio.

Conclusión, realizó la parte experimental del trabajo de investigación. Para la preselección se encuesto a 77 personas, de los cuales un promedio de 29 candidatos pasó para la siguiente etapa. De estos 23 candidatos pasaron para realizar la prueba triangular. Se realizó gráficas para cada panelista de esta manera se pudo visualizar con mayor precisión su presencia en la zona de rechazo, de indecisión o aceptación y con ello decidir correctamente si los candidatos son seleccionados, rechazados o necesitan un entrenamiento adicional. El entrenamiento se estructuro en 5 fases: Fase preliminar, Primera fase, Segunda fase, Tercera fase, Fase final. Después de estas fases de estudio se determinó. Las propiedades sensoriales de la carne de cuy saborizada y empanizada los cuales fueron: dorado, salado, jugosidad, fibrosidad, aceitosidad, suigeneris, rugoso, masticabilidad, condimentado, crocantez, elasticidad, dureza y aceptabilidad general. Del producto final A y producto diferente B. El producto para el presente estudio fue el producto A, obtenido, con una maceración de la carcasa trozada de cuy tipo I, en una salmuera B (sal 6%, ajo 1.5%, pimienta 1 %, comino

0.5 % y tomillo molido 0.5%) y empanizados con galletas (soda molida marca soda Field) y friéndolas a una temperatura de 200°C por 4 minutos. Los resultados de Las propiedades sensoriales que definen la calidad de la carne de cuy saborizada y empanizada, contenidas en el glosario sensorial son las siguientes: Dorado (36.02), Rugosidad (40.78), Crocantes (36.11), Dureza (22.31), Elasticidad (18.16), Fibrosidad (13.78), Jugosidad (15.22), Salado (26.27), sui generis (36.60), Condimentado (33.31), Masticabilidad (29.13), Aceitosidad (15.93), Aceptabilidad general (43.80).

Palabras clave

Propiedades sensoriales, saborizado, empanizado, salmuera, sui generis, carne de cuy