

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES

1. Es posible elaborar salchicha tipo Frankfurt utilizando la pasta de papa en estado crudo y precocido como reemplazante de fécula.
2. De acuerdo a lo evaluado por el panel de catadores, los niveles óptimos de transposición de pasta de papa por fécula que hacen al producto más aceptable al consumidor son 100% de pasta de papa cruda y en el caso de pasta de papa precocida es 25%.
3. Al haber encontrado significación estadística para todas las variables organolépticas podemos afirmar que el empleo de pasta de papa en sus dos condiciones cruda y precocida mejora las características organolépticas de la salchicha como son: apariencia, color, olor, sabor, textura y mordedura.
4. La salchicha tipo Frankfurt elaborada con la incorporación de pasta de papa cruda y precocida en reemplazo de la fécula tiene una mayor aceptación. Teniendo mayor preferencia el producto elaborado con pasta de papa cruda al 100%.

5. El empleo de la pasta de papa en estado crudo y precocido como reemplazante de la fécula en la elaboración de salchicha tipo Frankfurt permite obtener un mayor rendimiento a causa de que el almidón de la papa tiene una superior capacidad de retención y atracción de agua. Los reemplazos de 100% con pasta de papa precocida y pasta de papa cruda respectivamente son los que mayores resultados lograron. Mientras mayor es el porcentaje de reemplazo, mayor rendimiento se obtiene.

6. La adición de pasta de papa sea en condición cruda o precocida no altera el pH del producto final. Todos los tratamientos se mantuvieron dentro del nivel de aceptación establecido por la NTE INEN 783 y dentro del rango promedio.

7. El uso de pasta de papa en condición cruda o precocida en la elaboración de salchicha tipo Frankfurt incrementa la retención de agua del producto final. El almidón de la pasta de papa tiene mejores propiedades de retención y atracción de agua que el almidón de la fécula lo cual incrementa el rendimiento del producto. Los tratamientos que mayor retención de agua lograron fueron los de reemplazo de fécula al 100% con pasta de papa cruda y 75% con pasta de papa precocida

8. El uso de pasta de papa en la elaboración de salchicha tipo Frankfurt disminuye los costos de producción, abaratando el producto y mejorando su competitividad. La razón de esto es el alto precio de la fécula en frente a la papa. el producto más económico se consigue con el reemplazo de 100% de pasta de papa cruda.

9. Con base en los resultados obtenidos se confirma la Hipótesis nula que propone que: “La salchicha tipo Frankfurt elaborada utilizando pasta de papa tiene características fisicoquímicas y organolépticas aceptables por el consumidor.

10. Con base en el rendimiento, costos de producción y características organolépticas estado de pasta de papa más óptimo para la elaboración de salchicha tipo Frankfurt es el crudo reemplazando a la fécula en un 100%.

11. Las tecnologías de elaboración de los dos tipos de pasta de papa además de las características obtenidas son adecuadas para la elaboración de salchicha tipo Frankfurt.

12. Esta propuesta es una alternativa para los productores de salchicha Frankfurt para que puedan emplear la pasta de papa en lugar de la fécula cuando el precio de la papa en el mercado sea bajo.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda el uso de la pasta de papa en condiciones cruda y precocida como reemplazo de la fécula para la elaboración de salchicha Frankfurt.
- Se recomienda la utilización de pasta de papa cruda a nivel industrial como sustituto de la fécula por sus cualidades ligantes además de que contribuye a mejorar las características organolépticas del producto.
- Efectuar investigaciones sobre el uso de pasta de papa en estado crudo o precocido en otras líneas de productos cárnicos de pasta fina y gruesa para aprovechar su excelente capacidad de retención y atracción de agua a más de su menor costo.
- Realizar estudios de economías de escala para elaboración de salchicha utilizando como fuente de almidón la pasta de papa precocida o cruda.
- Desarrollar estudios para mejorar la eficiencia de la elaboración de salchicha tipo Frankfurt utilizando pasta de papa con miras a producir a gran escala.

- Realizar pruebas de sustitución de otros agentes ligantes por pasta de papa precocida o cruda para la elaboración de alimentos procesado.
- Utilizar carne en estado pre rigor porque el pH que en esta etapa tiene permite obtener una emulsión altamente estable y además de que la frescura de la carne se transfiere al producto.
- Por la relativa facilidad de elaboración, el menor costo y el no requerimiento de tecnologías costosas o complicadas para la elaboración de la pasta de papa cruda se recomienda efectuar un estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de productos cárnicos.
- Se recomienda para el expendio comercial el uso de condimentos y especias de granulometría fina y de mayor concentración que no impliquen mermas en la textura, aroma, sabor y apariencia del producto.
- Realizar un estudio de mercado para evaluar la posibilidad de presentar este producto en forma diferenciada de los que dominan el mercado resaltando sus características artesanales.