

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

A través de los años la población siempre ha consumido en su dieta productos cárnicos procesados, como salchichas, mortadelas, chorizos, jamones, carnes curadas, etc., productos que, dependiendo de sus constituyentes, pueden ser menos costosos que la carne fresca y que en ocasiones se encuentran listos para el consumo.

Los fabricantes de embutidos y otros productos cárnicos, en su afán de abaratar los costos y obtener mayor rentabilidad en sus empresas, optan por incluir en las formulaciones cantidades excesivas de aditivos y grasas; reduciendo la proporción del principal constituyente que es la carne, razón por la cual el producto resultante es poco nutritivo y en ocasiones su consumo puede ser contraproducente para la salud de los consumidores.

Se estima que cada año fallecen entre 5 y 20 millones de personas en el mundo a causa de la desnutrición, sobre todo en los grupos vulnerables como son los niños, ancianos y mujeres embarazadas; ya que los alimentos no están disponibles para muchas familias y los pocos accesibles son de baja calidad.

El problema principal radica en que los fabricantes de dichos productos invierten poco o nada de sus recursos en la investigación de alternativas a fin de mejorar la calidad del producto a un bajo costo.

Por esta razón, se propuso estudiar la aplicación de la pasta de maní o cacahuete en la elaboración de productos de pasta fina, (salchichas), como sustituto de grasa animal y la adición de un aditivo que permita conservar la calidad de los nutrientes y reducir el costo del producto final.

Tomando en cuenta que la agroindustria constituye un eslabón en la seguridad alimentaria; durante mucho tiempo es preocupación constante de los investigadores el buscar alternativas de proceso, utilizando materias primas de excelentes características organolépticas para la elaboración de productos carnicos.

En el país se consumen alimentos elaborados con maní que tienen excelente aceptación; de igual manera, se consumen los productos derivados de la carne. El maní es interesante por sus cualidades organolépticas, de ahí la importancia de utilizar en la formulación de nuevos productos carnicos incluyendo pasta de maní. Además de proporcionar características organolépticas incorpora al alimento un valor nutricional excelente.

El consumo de productos cárnicos se ha masificado, mas aún cuando estos alimentos son elaborados con productos vegetales que suplan las necesidades que requiere el organismo, que cuida y conserva la salud del ser humano.

Las grasas no saturadas, tienden a reducir la concentración de colesterol en el torrente sanguíneo y por tanto, ayudan a reducir el riesgo de arteriosclerosis o enfermedades cardiacas producidas por la presencia de grasas saturadas.

Además, con la utilización de productos naturales como el Spray Dried Beef Plasma, se pretende mejorar la calidad nutritiva del producto final a un costo más bajo y accesible para las familias ecuatorianas sin importar la clase social.

Este trabajo tiene como finalidad ofrecer al mercado consumidor un producto no tradicional y económico, al estudiar una fórmula que permita mejorar las características organolépticas y nutricionales dentro de la industria alimenticia; para lo cual se plantea los siguientes objetivos:

Como objetivo general se plantea evaluar el efecto de tres dosis de pasta de maní *Arachis hypogaea* como sustituyente de tocino de cerdo y dos dosis del Spray Dried Beef Plasma en la elaboración de salchicha tipo Frankfurt. Y como objetivos específicos se plantean los siguientes:

1. Determinar el porcentaje más adecuado de pasta de maní en la sustitución de tocino de cerdo para la elaboración de salchicha tipo Frankfurt.

2. Determinar la dosis de Spray Dried Beef Plasma más apropiada para la elaboración de salchicha tipo Frankfurt.
3. Realizar los análisis físico - químicos, y organolépticos que determinen la calidad del producto elaborado.
4. Conocer el tiempo de conservación del producto.
5. Analizar los costos de producción del mejor tratamiento.

Para cumplir dichos objetivos se planteo la siguiente hipótesis:

La cantidad de Pasta de maní y Spray Dried Beef Plasma (AMP 600N), influyen en la elaboración de salchicha tipo Frankfurt, para obtener excelentes características organolépticas y nutricionales.