

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1.1.- PROBLEMA

Los productos cárnicos procesados, demandan especias y condimentos que se pueden adquirir en casas comerciales en volúmenes considerables, que para el pequeño productor – artesano, resulta limitado, debido a que éstas empresas venden sus productos en cantidades superiores a un kilogramo, lo que significa disponer mayor cantidad de recursos económicos para adquirirlos.

Sin embargo, la disposición de volúmenes grandes de éstos productos, exige mantenerlos almacenados por tiempos muy prolongados, y sus componentes aromáticos (aceites esenciales), fácilmente se liberan, que consecuentemente limitan a éstas especias a condimentar y sazonar adecuadamente.

En los mercados de la ciudad Ibarra se comercializan especias pulverizadas que se elaboran de manera artesanal, y al ser incluidos no garantizan la calidad de un procesado cárnico, además los lugares de expendio no presentan disponibilidad permanente de especias molidas, por lo que el pequeño productor de la zona, debe usar especias frescas para la producción de embutidos.

Esta situación se ha convertido en un limitante al momento de elaborar productos cárnicos; por tanto, los encargados de la industrialización deben usar para éste propósito, especias en estado fresco que se encuentran con facilidad en los mercados de la ciudad de Ibarra, con el inconveniente de no contar con una fórmula que les permita usarlas en proporciones adecuadas.

Esta problemática, repercute de manera similar en la unidad productiva de cárnicos de la Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y Ambientales de la Universidad Técnica del Norte, donde se elaboran embutidos para consumo local, lo cual demanda de materias primas e insumos que se las adquiere en Ibarra y en la ciudad de Quito, a 114 Km de distancia.

Por todas estas razones, se ha propuesto utilizar condimentos con especias en estado fresco que permita a futuro usar dosis establecidas que faciliten la preparación del producto

1.2.- JUSTIFICACIÓN

La finalidad de la investigación es de utilizar condimentos con especias en estado fresco (ajo, *Allium sativum*, cebolla bulbo, *Allium cepa*), para la elaboración de chorizo y así establecer una fórmula que permita elaborarlo aprovechando la producción local de especias frescas.

El uso de especias frescas sin procesar o mínimamente transformadas permite aprovechar de mejor manera las esencias volátiles, que se desprenden cuando éstos son sometidos a deshidratación a altas temperaturas y almacenamiento por tiempo prolongado, lo que indica que, el uso de éstas contribuye al aprovechamiento en épocas en que las especias pulverizadas escasean.

La producción de especias frescas en la región norte, que comprende Carchi e Imbabura es una ventaja, puesto que permite disponer de éstas en cantidades considerables en mercado el Mayorista de la ciudad de Ibarra.

Actualmente el consumidor local demanda cantidad y variedad de derivados cárnicos, influenciados por el buen uso y manejo de las especias y condimentos. Frente a estas ventajas se propuso realizar la investigación para implantar un prototipo de elaboración de embutidos condimentados con especias frescas, en la que La Escuela de Ingeniería Agroindustrial será la pionera y modelo, que difunda

la información a microempresas de producción cárnica, con criterio de optimizar la productividad, disminuir costos de producción en la elaboración y aprovechar mejor las especias en estado fresco disponibles en los mercados locales.

1.3. – OBJETIVOS.

1.3.1.- OBJETIVO GENERAL.

Utilizar condimentos con especias en estado fresco (ajo, *Allium sativum*, cebolla bulbo, *Allium cepa*), para la elaboración de chorizo.

1.3.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Determinar las proporciones adecuadas de especias frescas (ajo, cebolla de bulbo como variables y pimienta, orégano, achiote como constantes) para la elaboración de chorizo.
- Evaluar el comportamiento físico-químico de las especias cebolla y ajo en fresco, mediante la determinación del tiempo de conservación del producto cárnico.
- Determinar la calidad del producto obtenido, a través de pruebas degustativas y microbiológicas.
- Establecer los rendimientos y costos de producción para el mejor tratamiento en condimento y chorizo.

1.4.- HIPÓTESIS.

Las proporciones de especias frescas; ajo, cebolla de bulbo, pimienta y orégano, afectan por igual en la conservación y calidad del chorizo.