

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- Con los resultados de la investigación se aprueba la hipótesis nula, en la que señala que la proporción de especias frescas (ajo, cebolla de bulbo, pimienta y orégano), afectan por igual en la conservación y calidad de chorizo.
- El contenido acuoso del condimento (90.78%) se ve influenciado por las proporciones del ajo y cebolla que presentan gran cantidad de humedad, además de fibra que ayuda a fijar el agua.
- El potencial Hidrogeno (pH) en el condimento, varía de acuerdo al aporte de las especias, presentando un incremento en la acidez conforme el uso de ajo y cebolla aumenta, debido a que sus componentes azufrados como el bisulfato de alilo que aportan con iones hidronios.
- Conforme a la evaluación organoléptica del condimento la muestra mejor calificada corresponde al tratamiento T8 (cebolla: 9.9%, ajo: 1.5%), que a su vez presenta un rendimiento de 85.89%.
- El rendimiento en la producción de chorizo utilizando condimento con especias frescas corresponde a 93.29%, representado por el tratamiento T3

con dosificación de 18.18%, el mismo que tuvo mayor aceptación en las pruebas degustativas, y cumple con los parámetros de calidad.

- El costo de producción de 1 Kg de condimento utilizando especias en estado fresco, es 1,37 USD, siendo el envase el 68% de su valor; mientras que el costo para producir chorizo usando el condimento de especias frescas es de 2,12USD.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda, que la adquisición de la materia prima para el condimento sean superiores a 100 libras para abaratar costos de producción.
- Se recomienda se realice estudios de factibilidad del condimento en diferentes presentaciones en estado fresco según estudio de factibilidad de adquisición de materia prima.
- Se recomienda tomar como base, el sustento tecnológico de ésta investigación basada en el uso de condimento de especias frescas, para la condimentación de otros embutidos.
- Se recomienda que al elaborar el condimento con especias en estado fresco se haga tomando en cuenta las indicaciones y precauciones que constan en el proceso tecnológico para obtener resultados óptimos.