

RESUMEN EJECUTIVO

1. PROBLEMA

La carne viaja expuesta en toda su superficie a la contaminación ambiental, a la vez que es manipulada sin resguardos bacteriológicos contribuyendo al rápido deterioro y disminución de la vida útil del producto.

2. JUSTIFICACION

Esta investigación contribuirá a mejorar la calidad de carne mediante la aplicación de soluciones de diferente concentración de Acido Peracético (ácido orgánico), que reduce la carga microbiana sin alterar su composición nutricional.

3. OBJETIVO GENERAL

Evaluar el efecto conservante del ácido peracético en carne de res y pollo a temperatura ambiente y refrigeración.

4. METODOLOGIA

Se utilizó el Diseño Completamente al Azar con arreglo Factorial A x B x C mas dos testigos. La prueba de Friedman para no paramétricas.

5. RESULTADOS

El mejor tratamiento para los dos tipos de carne al ambiente y refrigeración fue el tratamiento T2 que corresponde a una concentración del 0,2% de Acido Peracético (ácido orgánico).

6. CONCLUSIONES

- Se comprobó que las diferentes concentraciones de Ácido Peracético (ácido orgánico) influyen en la conservación de los dos tipos de carne a temperatura ambiente y refrigeración, dando lugar a la obtención de un producto terminado de buena calidad.
- El tiempo óptimo de conservación de carne de res y pollo sumergidas en ácido a temperatura ambiente fueron los dos días y a temperatura de refrigeración fueron hasta el décimo segundo día para las variables paramétricas (Recuento Total y pH).

7. RECOMENDACIONES

- Se recomienda utilizar el Ácido Peracético (ácido orgánico) como conservante en otros productos alimenticios como: frutas y verduras a nivel industrial.
- Se recomienda en futuras investigaciones hacer ensayos en los camales, tercenas o en situ aplicando métodos de fumigación.