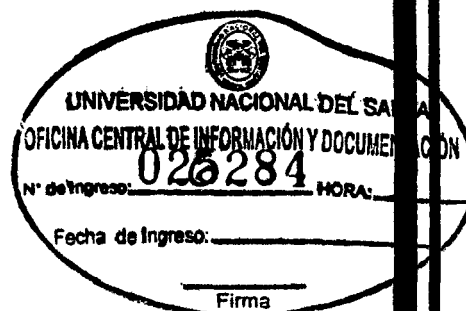
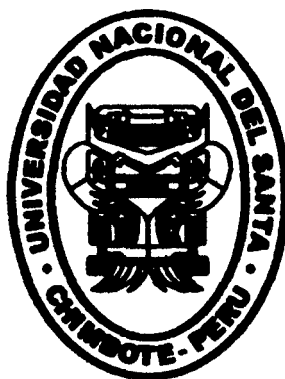


UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

FACULTAD DE INGENIERÍA

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL
DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**



**“EFECTO DEL PROCESO TÉRMICO EN LOS
ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 DE LA
ANCHOVETA (*Engraulis ringens*) y
CABALLA (*Scomber japonicus peruanus*).**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

TESISTA:

BACH. FRAYSSY LIZBETH POÉMAPE LEÓN

ASESOR:

DR. GILBERT RODRÍGUEZ PAUCAR

NUEVO CHIMBOTE – PERÚ

2013

RESUMEN

Una de las principales características de los lípidos de los peces es su alto nivel de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga. Estos ácidos grasos son conocidos por sus efectos benéficos para la salud humana, sin embargo son altamente susceptibles a la oxidación lipídica, o degradación de sus componentes al ser sometidos a un tratamiento térmico. La anchoveta y caballa, son especies pelágicas abundantes en las costas peruanas, cuyo consumo en todas sus presentaciones son a diario. El presente trabajo, se estudió a dos tipos de especie de pescado: anchoveta y caballa, las cuales fueron sometidas a tratamiento térmico realizando conservas a diferentes tiempos en 70, 80 y 90 minutos de esterilización a 115°C, cuyos objetivos fueron: evaluar fisicoquímicamente la materia prima, determinar el perfil lipídico de las grasas, evaluar la modificación del perfil lipídico de las grasas de los pescados antes y después del tratamiento térmico y determinar los parámetros óptimos para disminuir la pérdida de los ácidos grasos, con el fin de no atentar contra la esterilidad comercial, llegándose a la conclusión que realizar un tratamiento térmico a los 70 minutos de esterilización con un F_0 de 9.3829, es el adecuado para destruir la carga microbiana y asegurar la calidad de los nutrientes de los pescados, así como su inocuidad del alimento, esto también se evitará la gran pérdida de ácidos grasos que se realizan a más tiempos de esterilización.