

Evaluación de parámetros de procesamiento para el desarrollo de un prototipo de ostras ahumadas envasadas

PROBLEMA

Una empresa de ostras tiene como objetivo revalorizar el remanente de la producción que no cumplen con la talla estándar de comercialización mediante la innovación en un producto ahumado con valor agregado dirigido al mercado premium europeo.

OBJETIVO GENERAL

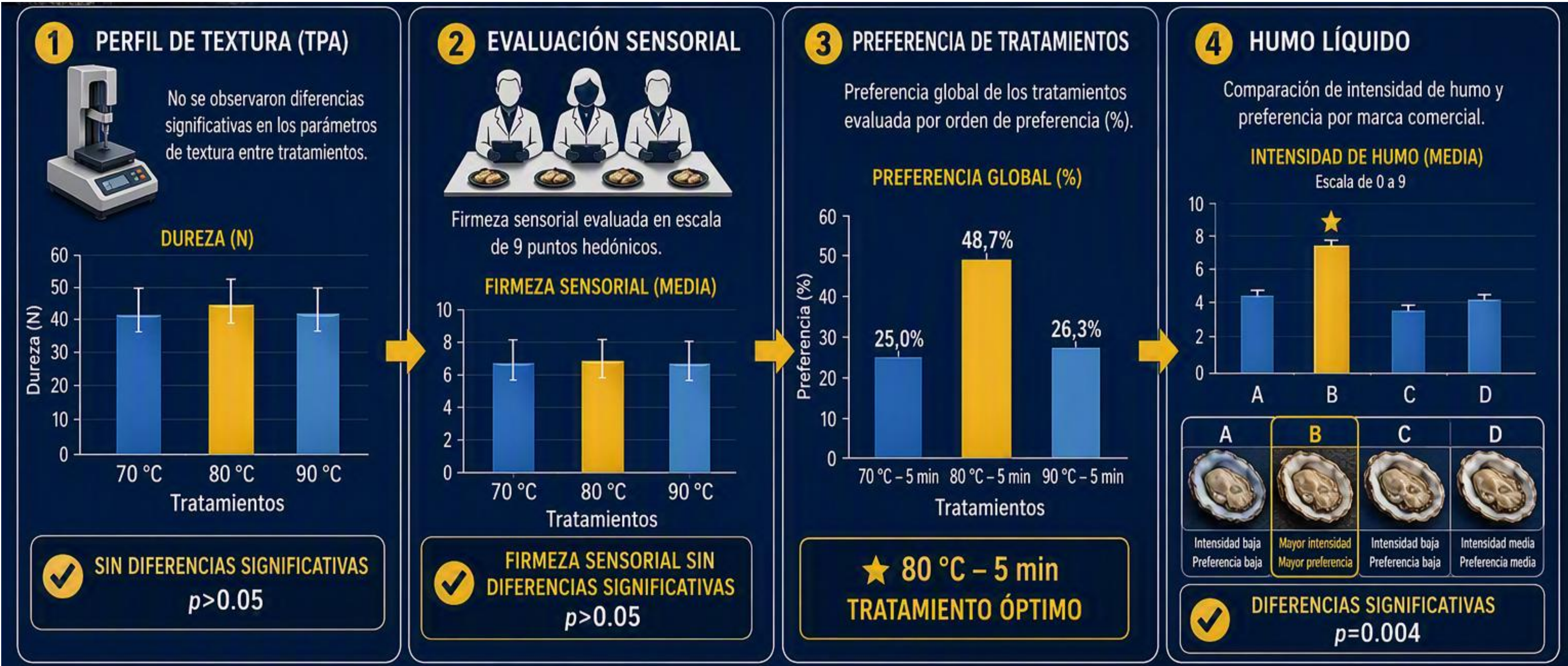
Desarrollar un prototipo de ostras ahumadas envasadas, mediante la evaluación de sus parámetros dentro del procesamiento, con la finalidad de transformar el remanente de la producción en un alimento con valor agregado garantizando sostenibilidad económica de ciclo productivo.



PROPUESTA



RESULTADOS



CONCLUSIONES

- Se determinó que las variables críticas de temperatura y tiempo aplicados no generan diferencias estadísticamente significativas en la firmeza de las ostras ($p > 0.05$). No obstante, el análisis sensorial permitió identificar que el tratamiento óptimo de 80°C por 5 minutos.
- La intensidad de sabor del humo líquido percibida por los panelistas, permitió seleccionar la muestra óptima (marca B) entre todas las opciones analizadas.
- El procesamiento térmico y la selección del insumo de ahumado permitieron desarrollar el prototipo de las ostras ahumadas, transformando de forma eficiente el remanente de producción en un producto de valor agregado.