

DISEÑO DE UN MÉTODO DE CONSERVACIÓN PARA CAMARÓN (*PENAEUS VANNAMEI*) CONGELADO UTILIZANDO UN EXTRACTO NATURAL Y ATMÓSFERA MODIFICADA

PROBLEMA



El sector camaronero industrial está limitado a la aplicación de ciertas técnicas de conservación como agentes químicos como el **metabisulfito de sodio**, lo cual ayuda a mitigar la presencia de defectos de calidad como la melanosis. Sin embargo, su uso indiscriminado conlleva a que ciertas veces exista un exceso de la presencia de estos componentes en el producto, lo que impide su comercialización en ciertos mercados extranjeros

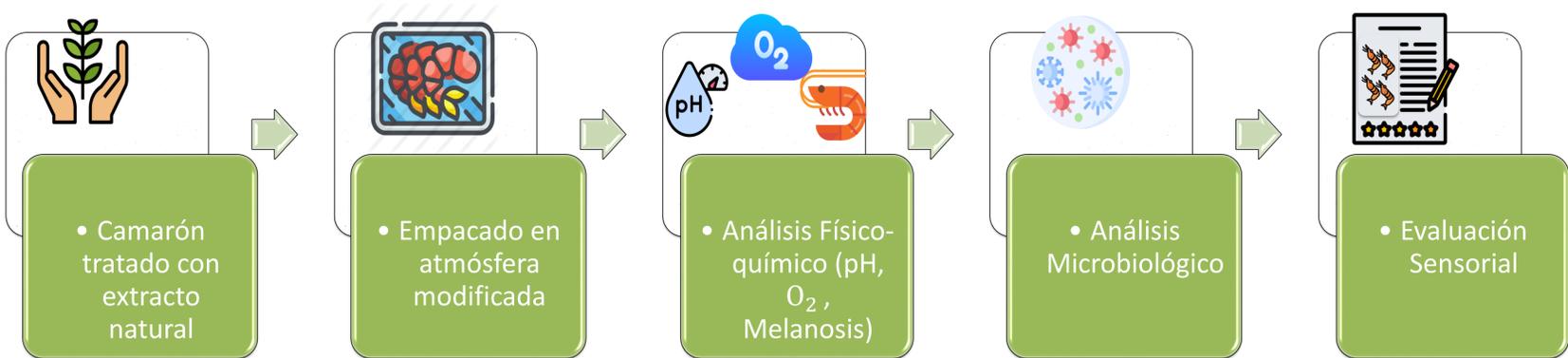


OBJETIVO GENERAL



Evaluar un modelo de conservación en camarón (*Penaeus Vannamei*) utilizando un extracto natural y atmósfera modificada para mitigar la incidencia de melanosis.

PROPUESTA



RESULTADOS

T	O2%	Melanosis crudo				Melanosis cocido 150 min			
		L	M	S	PP	L	M	S	PP
T1	1.07	9	1	0	1.83	7	3	0	2.17
T2	0.89	2	0	0	0.33	5	0	0	0.83
T3	0.32	0	0	0	0.00	2	2	1	1.50
T4	0.39	0	0	0	0.00	1	0	0	0.17
T5	1.09	4	0	0	0.67	7	2	0	1.83
T6	0.84	2	0	0	0.33	6	1	0	1.33
T7	0.29	0	0	0	0.00	2	0	0	0.33
T8	0.37	0	0	0	0.00	2	0	0	0.33
B	18.26	3	4	8	5.83	2	1	12	6.67

*P: prueba *B: blanco *O2: oxígeno *L: leve *M: moderado *S: severo *PP: promedio ponderado



CONCLUSIONES

- Se determinó que la concentración de extracto natural que presenta una menor presencia de melanosis conservando las características organolépticas del camarón es del 2%.
- Se estableció como condiciones ideales de procesamiento para la producción de camarón con extracto natural y atmósfera modificada un nivel de vacío de 15 KPa con un nivel de gas de 80 KPa.
- Mediante un análisis de costos se pudo determinar que el costo estimado de producción camarón crudo congelado en una presentación de 600 g es de \$3.67, con un porcentaje de ganancia del 45% el precio de venta al público (P.V.P) es de \$5.45.