

Diseño de un producción de ostras del Pacífico mínimamente procesadas mediante el marinado con ácidos orgánicos

PROBLEMA

Una empresa nacional productora de ostras debe descartar aproximadamente el 40% de su producción, ya que el producto cosechado no alcanza la talla requerida para su comercialización en el mercado.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un proceso de producción de ostras del Pacífico mínimamente procesadas, marinadas y envasadas al vacío, considerando las condiciones tecnológicas de marinado con sal y ácidos orgánicos, así como la textura y la aceptación sensorial del producto, e integrando el diseño de la planta de procesamiento.



PROPUESTA

Como alternativa para el aprovechamiento del remanente de ostras del Pacífico que no alcanzan la talla comercial, se desarrolla un producto marinado, envasado al vacío y conservado en refrigeración.



RESULTADOS

Los resultados del seguimiento de pH mostraron que los tratamientos evaluados alcanzaron el valor objetivo de acidificación entre los 30 y 90 minutos, destacándose los tratamientos que presenta una mayor estabilidad durante el marinado.



CONCLUSIONES

- La muestra con la menor cantidad de ácidos orgánicos fue la seleccionada como favorita entre los jueces ya que presentó mayor aceptación.

Los valores de pH para el tratamiento seleccionado se mantuvieron estables a lo largo del tiempo en un intervalo de 30 horas.