

**Revista Ciencia Multidisciplinaria CUNORI**<http://revistacunori.com>DOI: <https://doi.org/10.36314/cunori.v1i1.43>

ISSN: 2617- 474X (impresa) / 2617- 4758 (en línea)

**R33 - Efecto de la sustitución de la carne y grasa de cerdo por la carne y grasa de conejo, en las características físicas y química de la longaniza artesanal, Cobán, Alta Verapaz****Effect of the substitution of meat and pork fat for meat and rabbit fat, in the physical and chemical characteristics of the artisan sausage, Cobán, Alta Verapaz**

Quezada Méndez, V.E.*

Centro Universitario del Norte (CUNOR), Universidad de San Carlos de Guatemala

Disponible en internet el 30 de noviembre de 2017

*Autor para correspondencia.

Correo electrónico: vequezadam@yahoo.com**Resumen**

Esta investigación permitió apreciar las características físicas de la longaniza artesanal, elaborada con diferentes niveles de sustitución de carne y grasa de cerdo, por la carne y grasa de conejo; el análisis sensorial, permitió evaluar en estado crudo el olor, color y apariencia general, la textura y el sabor se evaluaron con la longaniza cocinada. Se asignaron los tratamientos siguientes: 1) 100% de carne y grasa de cerdo (testigo); 2) 75% carne y grasa de cerdo y 25% de carne y grasa de conejo; 3) 50% de carne y grasa de cerdo y 50% de carne y grasa de conejo; 4) 25% de carne y grasa de cerdo y 75% de carne y grasa de conejo, 5) 100% de carne y grasa de conejo (comparador). La interpretación de los datos, para las características sensoriales, se llevó a cabo con la metodología de Friedman. Para el análisis químico, las variables analizadas fueron; la proteína cruda, extracto etéreo (grasa), pH y humedad. Resultados que demostraron que a medida que se aumentó el porcentaje de carne y grasa de conejo los niveles: de proteína incrementaron más del 31.5%, la grasa disminuyó del 57%, alto contenido de humedad y pH ácido. Según el análisis de composición química en su conjunto y comparado con los datos reportados este embutido se le brinda la categoría de Extra según parámetros de calidad del Ministerio de Salud y Consumo de España (M.S.C.E). Los costos de producción, se determinaron por Kg de producto estableciéndose que a medida que se sustituyó la carne y grasa de conejo en la longaniza, aumentó el costo de producción de los tratamientos como sigue: 1) Q 23.33, 2) Q 30.64, 3) Q 33.95, 4) Q 35.57 y 5) Q 38.04. Además, se efectuó el análisis económico en base a lo invertido y los ingresos generados por la venta del producto.

Palabras clave: embutido, humedad, pH, costos**Abstract**

This investigation allowed to appreciate the physical characteristics of the artisan sausage, elaborated with different levels of substitution of meat and fat of pig, for the meat and fat of rabbit; the sensory analysis allowed to evaluate the smell, color and general appearance in the raw state, the texture and taste were evaluated with the cooked longaniza. The following treatments were assigned: 1) 100% meat and pork fat (control); 2) 75% pork meat and fat and 25% rabbit meat and fat; 3) 50% meat and pork fat and 50% meat and rabbit fat; 4) 25% meat and pork fat and 75% meat and rabbit fat, 5) 100% meat and rabbit fat (comparator). The interpretation of the data, for sensory characteristics, was carried out with the Friedman methodology. For the chemical analysis, the variables analyzed were; the crude protein, ether extract (fat), pH and humidity. Results that showed that as the percentage of meat and rabbit fat increased, protein levels increased more than 31.5%, fat decreased 57%, high moisture content and acid pH. According to the analysis of chemical composition as a whole and compared to the reported data, this sausage is given the category of Extra according to quality parameters of the Ministry of Health and Consumption of Spain (M.S.C.E). Production costs were determined per Kg of product, establishing that as rabbit meat and fat were replaced in the sausage, the cost of production of the treatments increased as follows: 1) Q 23.33, 2) Q 30.64, 3) Q 33.95, 4) Q 35.57 and 5) Q 38.04. In addition, the economic analysis was carried out based on the investment and the income generated by the sale of the product.

Keywords: inlay, humidity, pH, costs



Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Usted es libre para compartir, copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato y adaptar el documento, remezclar, transformar y crear a partir del material para cualquier propósito, incluso comercialmente, siempre que cumpla la condición de **atribución**: usted debe reconocer el crédito de una obra de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciante o lo recibe por el uso que hace.