UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

ESCUELA ACADEMICA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

"CONSERVACIÓN DEL QUESO UCAYALINO CON TRES ENVOLTURAS DIFERENTES (PAPEL ENCERADO, POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD Y CERA ALIMENTARIA), A TEMPERATURA AMBIENTE".

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

INGENIERO AGROINDUSTRIAL

BACH. GENARO FREYRE CABALLERO

PUCALLPA – PERU

2016

RESUMEN

El trabajo de investigación tuvo una duración de 15 días, con 3 intervalos de 5 días empezando las evaluaciones desde el primer día de almacenamiento comprendido desde el 15 de enero hasta al 15 de abril del 2016. Los tratamientos evaluados consistieron en aplicar diferentes envolturas en el queso Ucayalino: T1 = Papel encerado; T2 = Bolsa de polietileno de alta densidad y el T3 = Cera alimentaria a temperatura ambiente. Las variables paramétricas evaluadas fueron: acidez titulable, pH, humedad, peso o permeabilidad, las variables no paramétricas: color, sabor, aroma, consistencia y grados de aceptación, realizando el análisis microbiológico al mejor tratamiento. Para las pruebas paramétricas se utilizó el diseño completamente al azar (DCA) con tres tratamientos y tres repeticiones y para la evaluación sensorial se desarrolló mediante la prueba de Friedman, que fueron evaluados al inicio; 5; 10 y 15 días. Los análisis de varianza nos dice que hay diferencias y Tukey a un grado de significancia al 0.05%.La acidez titulable expresado (g de ácido láctico/100 g de queso) al tercer intervalo, para el papel encerado fue de 0.70; bolsa de polietileno de alta densidad 0.53 y la cera alimentaria de 0.46. El pH al tercer intervalo, papel encerado es 5.3, bolsa de polietileno de alta densidad 5.5 y la cera alimentaria 5.6, existiendo diferencia. La humedad del queso al tercer intervalo, para el papel encerado fue de 12%; bolsa de polietileno de alta densidad 46.35% y la cera alimentaria de 34.19%, existiendo diferencias donde la permeabilidad y le tiempo afecta en la pérdida de peso. La permeabilidad expresada en (g/cm^2) de las envolturas fueron el papel encerado 0.491, bolsa de polietileno de alta densidad 0.0028 y la cera alimentaria 0.192. Se concluye que los valores obtenidos durante la evolución hubo diferencia significativamente en el contenido de acidez titulable, pH, humedad y peso durante el tiempo de almacenamiento, sensorialmente la cera alimentaria tuvo mayor aceptación y microbiológicamente es aceptable.