

Título: “Desarrollo de patés utilizando la tecnología tradicional existente en la empresa”

Alumno/a: LUCIA ARANDA

Director/a: Mg. Julio Lima

Codirector/a: Lic. María Rita Casella

Fecha de defensa: 18/12/2018

RESUMEN

El objetivo propuesto en este trabajo de grado consistió en el desarrollo de un subproducto para la industria cárnica: el paté de hígado de vaca. La justificación se sustenta en el hecho de desarrollar pastas de hígado con sabores y texturas diferentes a las existentes en el mercado, empleando la tecnología tradicional existente en la PYMES “La Campestre”, con el fin de transferir los nuevos conocimientos y fortalecer el desarrollo productivo.

Para tal efecto, el desarrollo metodológico de la investigación se ajustó a los métodos, técnicas (procedimientos) e instrumentos existentes en la empresa. A continuación se realiza una breve descripción de las etapas superadas para la obtención del producto final:

- Se efectuaron ensayos, en los que se abordaron distintas estrategias: Incorporar a la fórmula antioxidantes y conservantes, para lo cual se testearon distintos integrales. Por otro lado con la tecnología disponible, se ensayaron diferentes alternativas de cocción: Cocinar en tripa, previo cutedado y embutido de la mezcla. Cocinar la mezcla y luego cutedar respetando la forma tradicional de “La Campestre” siendo la única variable la incorporación de los nuevos ingredientes (integral).
- Se desarrolló el packaging, con el fin de otorgarle una mejor presentación al producto. Su diseño es muy importante porque determina tanto la imagen del producto como la de la empresa elaboradora.
- Se determinó la vida útil de los productos desarrollados, para realizar este estudio se tuvo en cuenta los cambios organolépticos (color, olor, sabor, textura), químicos (ruptura de la emulsión, migración de grasa) y la presencia de hongos, del pate elaborado sin conservantes envasado en bandejas plásticas cubiertas en papel film y el pate elaborado con conservantes envasado en frascos de vidrio esterilizados y sometidos a vacío, el cual se realizó durante un periodo de 120 días, con una muestra de cada uno de los productos almacenada en refrigeración a 3°C, para observar los cambios.

- Se elaboró la evaluación de costos variables (materias primas-insumos), con el fin de conocer en qué porcentaje incrementarían los costos variables, el costo del producto, considerando el integral y el envase. Y a su vez determinar qué tan rentable es su uso en la formulación.
- Finalmente, se realizó un test de aceptabilidad y preferencia (test de producto), a un grupo de 46 consumidores para analizar la factibilidad de que el nuevo producto desarrollado “pate de foie” pueda introducirse en el mercado y de lo cual se obtuvo como resultado una buena aceptabilidad ante el consumidor.