

# Validación de la fórmula para elaborar chorizo de camarón como alternativa de diversificación productiva

Palabras Clave: sabor, textura y color.

Resultados presentados en la convocatoria "Postulación de propuestas de mejores prácticas en planteles, BEDR, UNCADER y CIRENA de la DGETAyCM". Eje 5. Proyecto de Investigación.

Autores: Escamilla Sánchez, V.<sup>1</sup>, Castro Delgado, G. N.<sup>2</sup> y J.C. Inés Hernández<sup>3</sup>.

Correo electrónico: juanines20@dgetaycm.sems.gob.mx

1. Ex-alumna del Centro de Estudios Tecnológicos del Mar 20, Extensión La Laja, Veracruz,
2. Alumna del Centro de Estudios Tecnológicos del Mar 20, Extensión La Laja, Veracruz,
3. Docente del Centro de Estudios Tecnológicos del Mar 20, Extensión La Laja, Veracruz



## ¿Por qué se realizó esta investigación?

El objetivo de este trabajo fue determinar la receta estándar para integrar camarón como ingrediente base de chorizo, evaluando las características organolépticas (sabor, textura y color).

Esta iniciativa surgió como opción para impulsar el aprovechamiento integral de las capturas de camarón (*Litopenaeus vannamei*) realizadas por las cooperativas en la región de Tuxpan, Veracruz; así como diversificar las actividades productivas locales dando valor agregado a la materia prima.



## ¿Cómo se hizo?

Para la elaboración del chorizo de camarón se utilizaron los siguientes procesos:

- Recepción de materia prima: se valoró la calidad organoléptica del camarón (color, olor, sabor y textura).
- Lavado: este proceso se realizó utilizando agua potable para eliminar la suciedad.
- Descascarado y descabezado: se retiró la cáscara y cabeza del cuerpo del crustáceo para obtener la pulpa.
- Molido: en un molino industrial se molió la carne para facilitar el mezclado con los condimentos y se reservó en refrigeración.

- Preparación de los condimentos: se desvenaron los chiles y se soasaron, posteriormente se hidrataron en vinagre de manzana y se licuaron junto a las hierbas de olor y ajo.
- Mezclado: Una vez molida la carne de camarón y licuados los condimentos se procedieron a mezclar hasta tener una pasta homogénea.
- Embutido: La pasta se introdujo de manera manual con ayuda de un embudo en tripa de colágena de 30 mm evitando la formación de vacíos en el producto.
- Atado: Una vez embutidas las tripas, se ataron en fragmentos de 10 cm para evitar la disminución de presión en el embutido.
- Lavado: Una vez terminado el embutido el chorizo se procedió a lavar para así eliminar los residuos de masa que quedó adherida.
- Almacenamiento: El chorizo se almacenó y maduró a una temperatura de 4 °C en refrigerador doméstico.

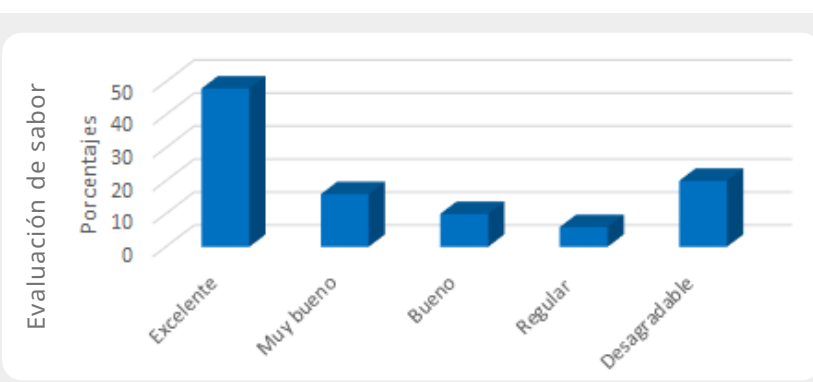


Para determinar la aceptación del producto entre consumidores potenciales se seleccionó una muestra de 50 personas de la comunidad a las cuáles se les ofreció el producto a través de una degustación en la que se les informó cuales fueron los ingredientes que se utilizaron.

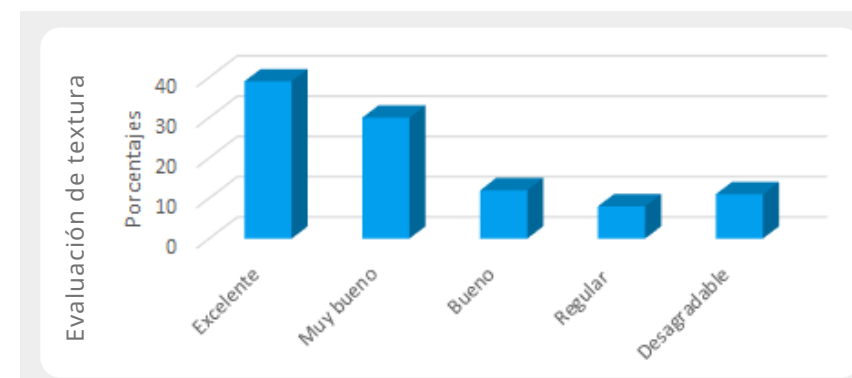
## ¿Cuáles fueron los resultados?

Respecto a la aceptación del producto a partir de la valoración de sus características organolépticas se encontró que:

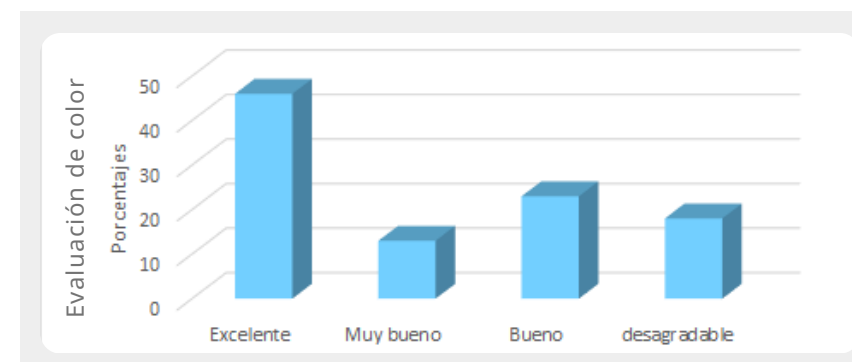
- El 48% de los encuestados indicó que el chorizo tiene excelente **sabor**, el 16% dijo que le pareció muy bueno, 10% expresó que es bueno, un 6% manifestó que le pareció regular y el 20% dijo que le era indiferente.



- 39% respondió que la **textura** del chorizo es excelente, 30% dijo que es muy buena, 12% la clasificó como buena, al 8% le pareció regular y al 11% no le agrado.



- La calificación del **color** se evaluó después del proceso de cocción. Al 46% le pareció excelente, a un 13% muy bueno, 23% indicó que es bueno y el 18% dijo que le pareció desagradable.



Los resultados fueron compartidos a la comunidad y en las oficinas centrales de la DGETAyCM con la participación de estudiantes y docentes de la carrera Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas.

