



Proyecto n° PI-03-7134-2008

## Estudio de la influencia de los tratamientos de cocción en la composición química de la sardina (*Sardinella aurita*)

Responsable: Valls Puig, Jaime Enrique

Etapas cumplidas / Etapas totales: 2/2

Especialidad: Tecnología de alimentos

*Resumen:* En la primera etapa se realizó la caracterización en sardinas (*Sardinella aurita*), con lo cual se hace una contribución al estudio de las condiciones iniciales de su frescura y calidad, que pueden servir de base a futuros trabajos relacionados con la manipulación, conservación y elaboración de productos a partir de esta especie. En la segunda etapa se evaluaron tratamientos aplicados en los tronquitos de sardina, produjeron diferencias significativas con relación a la muestra cruda. Se puede señalar que el tratamiento de hervido fue el que en definitiva mantuvo las mejores condiciones en cuanto a los parámetros de humedad, proteínas solubles en solución salina, líquido exprimible, pigmentos totales, rancidez, hierro y color con relación a las otras condiciones de cocción evaluadas. El contenido de proteínas solubles y líquido exprimible disminuyó en el tratamiento térmico a la plancha. Los tratamientos a la plancha y horno eléctrico presentan los mejores valores para los minerales calcio y fósforo, mientras que microondas proporciona los mejores valores para hierro.

### Productos

### Publicaciones

### Artículos

Valls, J. y Paredes, A., “Caracterización física y química de tres lotes de sardina (*Sardinella aurita*). *Revista Científica FCV-LUZ*, **XX**(5): 546-554, 2010.

### Eventos

1. Valls, J. y Paredes, A., “Caracterización física y química de la sardina (*Sardinella aurita*)”, *II Jornadas de Investigación y Extensión*, Facultad de Ciencias, UCV, 2010.
2. Valls, J. y Escalona, A., “Cuantificación de ácido láctico en sardina (*Sardinella aurita*), mediante extracción en fase sólida (SPE)”, *II Jornadas de Investigación y Extensión*, Facultad de Ciencias, UCV, 2010.
3. Rivas, A. y Valls, J., “Efecto de los métodos de cocción en la fracción proteica de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*)”, *LXII Convención Anual de AsoVAC*, 2012.
4. Valls, J., “Efecto del almacenamiento congelado a  $-28^{\circ}\text{C}$  en las características físicas y químicas de bloques de pulpa lavada de sardina (*Sardinella aurita*)”, *1er Congreso Venezolano de Ciencia Tecnología e Innovación LOCTI*, Caracas, 2012.
5. Valls, J. y Xiques A., “Efecto del almacenamiento congelado a  $-28^{\circ}\text{C}$  en las características físicas y químicas de filetes de lebranche (*Mugil liza*)”, *1er Congreso Venezolano de Ciencia Tecnología e Innovación LOCTI*, Caracas, 2012.
6. Valls, J. y Xiques A., “Efecto del almacenamiento congelado a  $-18^{\circ}\text{C}$  y  $-28^{\circ}\text{C}$  en el perfil de ácidos grasos y evaluación sensorial de filetes de lebranche (*Mugil liza*)”, *1er Congreso Venezolano de Ciencia Tecnología e Innovación LOCTI*, Caracas, 2012.



**UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA**  
CONSEJO DE DESARROLLO CIENTIFICO Y HUMANISTICO



7. Rivas, A., Paredes, A. y Valls, J., “Efecto de métodos de cocción en las características físicas y químicas de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*)”,. *III Jornadas de Investigación y Extensión*, Facultad de Ciencias, UCV, 2012.

*Otros*

*Tesis de Pregrado*

Anayancy Rivas, “Efecto de métodos de cocción en las características físicas y químicas de tronquitos de sardina (*Sardinella aurita*)”, 2012.