



PRODUCCIÓN, ANÁLISIS BROMATOLOGICO Y SENSORIAL DE CHORIZO ESPAÑOL ELABORADO A BASE DE CARNE DE GUAJOLOTE DE TRASPATIO

1 .

La carne de guajolote de traspatio cuenta con un gran valor nutricional, la pechuga es la parte más magra de esta carne ya que contiene 110 kcal. por cada 100 gr, además, es una rica fuente de proteínas, vitaminas del grupo del complejo B, ácido fólico y minerales como el fósforo, potasio, magnesio, hierro y zinc, ayuda a equilibrar el nivel de colesterol, regular el tránsito intestinal y combate los altos niveles de glucosa en sangre. En la actualidad la carne de guajolote no es tan consumida en México ocupa un quinto lugar y una producción de 0.2% durante el 2013, aunque en este 2014 ha aumentado su consumo debido a que ya se encuentra presente en productos como jamón y salchichas aunque estos alimentos solo la tengan presentes en bajas cantidades.. La finalidad de este proyecto es la elaboración de chorizo español elaborado a base con carne de guajolote y brindar así un alimento más saludable a los mexicanos y otra alternativa de consumo. Se realizaron pruebas de evaluación sensorial registradas mediante pruebas hedónicas para valorar la aceptación o rechazo en una muestra representativa de alumnos del Instituto Tecnológico de Roque, Extensión Apaseo el Alto, la cual arrojó resultados positivos en cuanto a su aceptación, una de las cualidades principales que caracterizó al chorizo de guajolote fue la firmeza de este producto al embutirse y la baja cantidad de grasa.