

ELABORACIÓN DE SALCHICHAS A PARTIR DEL: BOCACHICO (*Prochilodus magdalenae*), LISETA (*Leporinus muyscorum*) Y MONCHOLO (*Hoplias malabaricus*)

Rosado Cárcamo, R.R.^{1*}; Gaviria Contreras, E.²; Vargas Caraballo, E.²; Romero Barragán, P.³

Elaboration of sausage from: bocachico (*Prochilodus magdalenae*), liseta (*Leporinus muyscorum*) and moncholo (*Hoplias malabaricus*)

RESUMEN

Se realizó una investigación en la planta piloto de la Universidad de Córdoba la cual presento como **Objetivo principal** evaluar técnicas de procesamiento para obtener salchichas a partir de carne de bocachico, liseta y moncholo. **Método.** Se realizó análisis sensorial al producto final y para el procesamiento de datos se utilizo análisis de varianza y el test de tukey como **resultado** se obtuvo que el moncholo arrojo las mejores características para el proceso. Las salchichas mas apetecidas fueron las de moncholo, seguidamente de las de bocachico y liseta. El tiempo de cocción debe ser > 10 minutos para no desnaturalizar las proteínas. Se obtuvo un rendimiento final del producto del 45%, y su vida útil en refrigeración fue de 19 días para el moncholo y 14 días para el resto. Las salchichas elaboradas con moncholo enmascaran más el sabor a pescado que las de bocachico y liseta, y forman una emulsión con excelentes características de textura y apariencia.

Impacto esperado: La transformación del pescado en salchicha es una alternativa de proceso para alargar la vida útil. De las especies de bocachico, liseta y moncholo no se tienen estudios sobre su procesamiento y transformación en salchicha. El realizar este trabajo de investigación en estas especies se incentivaría el incremento de cultivos.

Palabras claves: Elaboración, salchichas, Bocachico, Liseta, Moncholo

Key Works: Elaboration, sausage, Bocachico, Liseta, Moncholo

¹ Ing. Pesquero. Esp. Ciencia y Tecnología de Alimentos y Esp. en Acuicultura. Docente Universidad de Córdoba. Programa Acuicultura; email: robinpink@hotmail.com

² Ing. de Alimentos

³ Ing. de Alimentos, Msc en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Docente Universidad de Córdoba.