

**UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA  
AGROINDUSTRIAL**



**TESIS**

**“PATÉ DE HÍGADO DE BONITO (*S. chiliensis*) y BOVINO (*Bos taurus*) CON EXTRACTO DE ROMERO COMO ENMASCARANTE SENSORIAL”**

**PARA OPTAR:**

**TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

**PRESENTADO POR:**

**Bach. MILAGROS JANETH MARCA MARCA**

**TACNA – PERÚ**

**2024**

## RESUMEN

El presente estudio tuvo como objetivo elaborar un paté a partir de hígado de bonito (*S. chiliensis*) y de bovino (*Bos taurus*), incorporando extracto de romero como enmascarante sensorial. La metodología empleada fue de tipo experimental, evaluando la combinación de cuatro componentes en la formulación de paté: hígado de bonito, hígado de bovino, grasa (constante en todas las muestras) y extracto de romero como uno de los ingredientes no cárnicos. Las variables de interés incluyeron aceptación sensorial, composición proximal, análisis fisicoquímicos y microbiológicos del paté. Se realizaron pruebas de normalidad (Kolmogorov – Smirnov, Shapiro Wilk) y pruebas de homogeneidad de varianzas (Levene) para evaluar la significancia estadística en las diferentes características evaluadas. Los resultados mostraron que la presentación de 60 g fue la más aceptada, particularmente la muestra 3, compuesta por 25 % de hígado bonito, 30 % de hígado de bovino, 37 % de grasa y 8 % de ingredientes no cárnicos (incluyendo extracto de romero) superando a la presentación de 120 g de la muestra 2, que obtuvo un rango promedio de 63,67. En análisis fisicoquímicos y de composición proximal, el paté presentó un pH de 5,35, un contenido energético de 236,32 Kcal/100 g, y una composición de 0,75 % de carbohidratos, 19,16 % de grasa, 62,94 % de humedad y 15,22 % de proteínas. Estos valores sugieren que el paté es un alimento con alto valor energético y en cuanto a sus resultados de análisis microbiológicos mostró que los niveles de microorganismos evaluados se encontraron por debajo de los límites establecidos, demostrando que el paté cumple con los estándares de seguridad alimentaria. Todos los conteos están por debajo de las 10 unidades formadoras de colonia por gramo (UFC/g), lo que refleja una carga microbiana baja.

**Palabras claves:** Hígado, paté; análisis fisicoquímico; análisis microbiológicos; composición proximal; romero.