

CÉSAR VÁSQUEZ (COORDINADOR)

Evaluación química y sensorial del jamón serrano en el callejón de Huaylas

Julio Inti Barreto, Julio A. Henostroza Torres y Rafael J. Castro Ramírez

En el callejón de Huaylas se expenden jamones elaborados artesanalmente sin tomar en cuenta los criterios tecnológicos. En la etapa del curado seco utilizan sales de nitrato (salitre) en cantidades inadecuadas, como por ejemplo adición en cucharadas que no permiten una correcta dosificación de acuerdo a las normas estándares de calidad. El riesgo del uso de nitratos y nitritos es la formación de nitrosaminas, sustancias que son agentes cancerígenos.

La hipótesis que se planteó en el presente trabajo de investigación es si se realiza el análisis químico y sensorial del jamón serrano en el callejón de Huaylas, entonces se determinará su nivel de calidad del producto.

Se optó como metodología de trabajo la determinación cuantitativa de los nitritos de jamones serranos de la localidad, para lo cual se empleó el método de la norma técnica peruana (NTP) ISO 2918:2006 el cual es un método de análisis recomendado por el Codex Alimentarius (Norma ISO/DIS 2918). Y se evaluaron las características químicas y sensoriales más resaltantes.

Los resultados obtenidos indican contenidos elevados de nitritos para todas las muestras realizadas, los cuales fueron de 1.740 mg de NaNO_2/kg en muestra 1, 1.720 mg de NaNO_2/kg en muestra 2 y 960 mg de NaNO_2/kg en la muestra 3, los cuales rebasan los límites permitidos de la NTP y la norma internacional (Codex Alimentarius).

Los resultados del análisis sensorial en cuanto a la apariencia externa de la muestra 1, 2 y 3 es normal; la apariencia interna de las muestras 1 y 2 es rosa intensa y en la muestra 3 es rosa ligera; respecto al sabor y olor es característico en las tres muestras; y en cuanto a la textura en las muestras 1 y 2 es suave y en la muestra 3 es ligeramente duro.