

Degustación de pan dulce enriquecido con harina de lombriz (*Eisenia* spp.). Rompiendo paradigmas¹

T-5

Chacín, H.², Méndez, O.², García, P.², Márquez, Y.², Altube, M.², Hernández, J.A.³, Faría, A.³ y Canelón, R.⁴

¹Financiado por Proyecto S1-2000000792 y Proyecto G-2005000431.

²Estudiante U. E. Eduardo Mathías Lossada.

³Departamento de Agronomía, Facultad de Agronomía, Universidad del Zulia (LUZ). Maracaibo, Vebezucla.

⁴Asistente de Investigación S1-2000000792.

e-mail: jacquiehernandez@yahoo.com

La harina de lombriz (HL) contiene entre el 60 a 80% de proteína de alto valor biológico, lo que le confiere importancia desde el punto de vista de suplemento para enriquecer aquellos alimentos de bajo valor protéico. Venezuela un país con grandes recursos que paradójicamente registra cifras alarmantes de desnutrición infantil por tener un 20% de población en pobreza extrema. Una forma económica de enriquecer proteicamente la dieta es el uso de harina de lombriz, la cual se puede producir desde las cocinas de los hogares con los restos orgánicos que se producen en la elaboración de alimentos. Con la finalidad de demostrar que el pan enriquecido con HL puede ser consumido por presentar un buen sabor; se llevó a cabo una degustación a ciegas con la participación de 40 personas pertenecientes a la comunidad de la U.E. Eduardo Mathías Lossada. Se prepararon tres muestras de pan con 0, 1 y 2% de HL. Se realizó una encuesta con las preguntas: te gusta mucho, te gusta, te gusta poco y no te gusta. La información se analizó mediante el análisis de varianza por rangos de Friedman. No se detectaron diferencias significativas ($P < 0,05$), para el grado de aceptación del pan. El grado de preferencia fue de 37, 23 y 40% para los panes de 0, 1 y 2% respectivamente de las galletas evaluadas. Quedó demostrado que el pan enriquecido con HL fue aceptado al igual que el que no la contenía, por lo tanto se deben romper paradigmas y educar para que esta fuente de proteína pueda ser utilizada.

Palabras clave: harina de lombriz, *Eisenia* spp; enriquecimiento protéico.

La producción artesanal de queso guayanés en los municipios Piar y Padre Chien, estado Bolívar

T-6

Colina, P. y Xiques, A.

X Convenio de Cooperación Técnica Asociación Civil de Queseros Artesanales de Queso Guayanés del Estado Bolívar -Universidad Nacional Experimental de Guayana.

e-mails: pcolina@uneg.edu.ve; homyambi@uneg.edu.ve

Se caracterizó estructural y funcionalmente las queseras artesanales que manufacturan Queso Guayanés en los municipios de mayor producción del estado Bolívar. El objetivo fue evaluar la capacidad de inserción al MERCOSUR de la Red de Innovación Productiva del Queso Telita. Se estimó su capacidad de producción, mercados y cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación a través de una encuesta técnico-económica basada en el análisis de peligros y puntos críticos de control a 34 queseras artesanales y una muestra de 100 fincas oferentes de leche cruda. Los resultados obtenidos indicaron que se procesaron unos 40.000 L.día⁻¹ de leche, con una producción de 7.500 kg queso.día⁻¹. Generando unos 1.000 empleos directos e ingresos brutos anuales estimados en unos 15 millardos de bolívares. Todas las queseras artesanales mostraron debilidades ante los estándares de calidad, inocuidad y sustentabilidad ambiental establecidos en el MERCOSUR. Se concluye que para mantener sus actuales mercados, debe obtenerse el Certificado de Marca Colectiva a través de la estandarización de los procesos de producción y el establecimiento de un laboratorio de control de calidad que eduque, valide y acredite en cada quesera la calidad físico-química y microbiológica de la producción artesanal local, sin que pierda sus atributos organolépticos tradicionales.

Palabras clave: tecnología láctea, cadena agroalimentaria, MERCOSUR.