

## “EMBUTIDO VEGETARIANO”

**Erick Yesid Romero Esteban  
Gabriel Heriberto Guerrero Vera  
Martha Liliana Torres Angarita  
INNOVALIMENTOS  
Tecnológica Fitec**

[erickyromero005@fitecvirtual.edu.co](mailto:erickyromero005@fitecvirtual.edu.co)  
[gabrielhguerrero002@fitecvirtual.edu.co](mailto:gabrielhguerrero002@fitecvirtual.edu.co)  
[marthaltorres001@fitecvirtual.edu.co](mailto:marthaltorres001@fitecvirtual.edu.co)

**Colombia**

**RESUMEN:** El objetivo central de esta investigación es desarrollar un producto alimenticio natural tipo embutido, fundamentado en una mezcla de vegetales, leguminosas y setas, que aporten un mayor beneficio nutricional y funcional al consumidor, ya que no existe un portafolio dirigido estrictamente a consumidores de cultura vegetariana, donde se de la practicidad y facilidad de consumo a esta población. El método a usar es de tipo investigativo donde se parte de un estudio mercantil y culmina en la comparación nutricional y sensorial del producto final con los embutidos cárnicos que habitualmente se aprecian en el mercado. El resultado esperado es el desarrollo de un nuevo alimento tipo embutido, de procedencia vegetal que sea apetitoso y del que se obtenga deleite al ser consumido.

**Palabras claves:** *embutido, vegetariano, legumbres, setas.*

**ABSTRACT.**The central objective of this research is to develop a natural food product type sausage, based on a mixture of vegetables, legumes, and mushrooms, which provide a more functional and nutritional benefit to the consumer, because there is no a portfolio aimed strictly at consumers of vegetarian culture, where is the practicality and ease of consumption in this population. The method to use is of type where research is part of a study commercial and culminates in the sensory and nutritional comparison of the final product with the sausage meat that is usually seen in the market. The expected result is the development of a new food type sausage, of vegetable origin that is appetizing and the delight that is obtained when consumed.

**Key Words:** *sausage, vegetarian, legumes, mushrooms.*

## INTRODUCCIÓN

El vegetarianismo tiene sus orígenes desde tiempos remotos, donde su uso se centraba en la purificación del cuerpo y en la moralidad. El repudio por el maltrato a los animales, y las dietas basadas en verduras y hortalizas, para beneficios del cuerpo, han incrementado el asentimiento de esta cultura.

Estas costumbres eran netamente orientales, religiones e imperios completos, incluían en sus características propias esta clase de alimentación, aun así siendo esta práctica tan primitiva ha producido un choque en la actualidad al ser efectuada en el mundo occidental. Ésta, se implementa tanto en el mundo científico como en los distintos matices de la ética de nuestra sociedad.

En la industria alimentaria, se tienen en cuenta los diferentes aspectos que la circunscriben, uno de ellos es la variabilidad de gustos que existen entre los clientes, y ciertamente para aquellos que llevan en su vida una dieta a base de insumos puramente vegetales no se halla un portafolio en el que se les pueda brindar muchas alternativas de consumo. Otra condición interesante de explorar, es la practicidad que se le puede llegar a dar a algunos productos de origen vegetal, partiendo de los ya existentes en el mercado derivados de los cárnicos, especialmente los embutidos.

Se podría entonces desarrollar un producto tipo embutido a base de materias primas vegetales, legumbres y setas, donde las características dadas por estas sustancias, se asemejen tanto sensorial como nutricionalmente a los embutidos cárnicos tradicionales.

Las lentejas y la Soja son leguminosas, potencias proteínicas, que aportan hidratos de carbono, fibras y minerales, todos ellos esenciales en la dieta del hombre. La girgola, pertenece al reino fungi y contribuye en la dieta diaria con oligoelementos, vitaminas relacionadas con el metabolismo y antioxidantes, de igual forma reúnen los 9 aminoácidos esenciales, y coopera con la cantidad de proteínas necesarias para sustituir la carne. Este hongo es de alta calidad gourmet, con delicado bouquet y perfume que da particularidades organolépticas a las recetas donde es usado.

Es necesario presentar una alternativa más natural y con mayores propiedades nutraceuticas y funcionales, que se puedan convertir a mediano

y largo plazo en beneficio para el consumidor, y de igual forma ofrecer a aquellos consumidores con gustos específicos mayor participación en el mercado de los embutidos.

## METODOLOGÍA:



El tipo de Investigación que se realizará es un proceso de diseño y desarrollo de un producto basado en las tecnologías de los embutidos, con un valor nutricional equivalente a los que existen actualmente en el mercado con componentes netamente vegetales.

El diseño del experimento se centra en la formulación del embutido, variando los porcentajes de sus componentes, en este caso lenteja, soja y girgola, de tal modo que se pueda evidenciar en el producto las características propias de un embutido (chorizo) tanto a nivel sensorial, como nutricional.

*Enfoque mercadotécnico:* se usaran técnicas de recolección de datos a nivel mercantil. Al desarrollar nuevos alimentos, es fundamental evidenciar las preferencias de los consumidores y los comportamientos que estos tienen sobre los nuevos productos, para la toma de decisiones en el transcurso de la investigación.

*Enfoque tecnológico:* el estudio de herramientas bibliográficas como reportes técnicos, libros y artículos científicos que se relacionan con las características del producto que se quiere diseñar, donde se elabora un esquema de las variables importantes en el desarrollo del proyecto, que posteriormente se podrán comprobar en la práctica con la ayuda de materiales, dispositivos de laboratorio y software.

*Diagrama de flujo y formulaciones:* una vez se hayan hecho los modelos del producto, se lleva a cabo la elaboración de las formulaciones y el diagrama de proceso, que permita fijar las condiciones necesarias para que a fin de la investigación este producto pueda ser producido a grandes escalas.

*Elaboración de lista de materiales:* además de los diagramas de flujo, se construirá una lista de materiales donde se especifique, los materia prima usada en el producto terminado, sus cantidades y el número de veces que se utiliza en el proceso de elaboración.

*Evaluación físicoquímica, sensorial y microbiológica del producto:* esto se hará con el objeto de garantizar al consumidor la calidad del producto, corroborar que se cumplen las normas y las características organolépticas que se pretenden garantizar en el nuevo alimento.

*Comparación de resultados:* para verificar que el contenido nutricional sea competitivo en el mercado, se realizará un cuadro comparativo con las características sensoriales y nutricionales de los embutidos (chorizos) a base de carne.

## RESULTADOS

El resultado esperado al culminar el proceso investigativo, es un alimento vegetariano tipo embutido con valores agregados en sus características nutricionales y propiedades sensoriales, que aporte al consumidor el porcentaje de nutrientes en igual o mayor proporción al que contribuyen los embutidos elaborados de naturaleza animal.

Los productos realizados con mezclas de leguminosas y vegetales tienden a tener una presentación no tan apetitosa, se espera obtener un alimento que presente cualidades seductoras a la vista y paladar del consumidor. Se quiere obtener un producto de un color atractivo y una textura muy parecida a la de un chorizo tradicional.

## REFERENCIAS.

- MONGOMERY, Diseño y análisis de experimentos. Grupo editorial, Iberoamericana, México, 1991
- (Unidad Politécnica para el desarrollo y competitividad empresarial, 2006)
- (Fenalce, Lenteja, [http://www.fenalce.org/pagina.php?p\\_a=55](http://www.fenalce.org/pagina.php?p_a=55), febrero de 2012)
- (Eroski Consumer, La soja, una legumbre muy saludable, <http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/guia-alimentos/legumbres-y-tuberculos/2003/09/02/64865.php>, febrero de 2012)
- (Jose M<sup>a</sup> Gallardo Web, La girgola, <http://www.lagirgola.com.ar/calidad.html>, Marzo 2012)