

Resumen:

El presente estudio fue para Evaluar el proceso óptimo para la obtención de distintos tipos de productos cárnicos a partir del (*Arapaimas gigas*) Paiche, mediante la incorporación de distintas bacterias ácido lácticas como alimento probiótico, en donde se ayude a mejorar las características adecuadas en la composición y valoración nutricional para su aprovechamiento en la industria Agroalimentaria como alternativa para diversificar la oferta de productos semielaborados y en conserva que será de gran importancia para el aprovechamiento mediante diferentes tecnologías de conservación e industrialización del mismo, aportando así el crecimiento de la industria Agroalimentaria del país y el aseguramiento de la calidad alimentaria para el consumidor final. Los tratamientos evaluados fueron 9, divididas en dos factores: A: Tipos de productos cárnicos derivados del paiche (Crudo, Conserva y Mojama) frente a un factor B: Aplicación de tres tipos de bacterias ácido lácticas (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus reuteri*, y *Leuconostoc mesenteroides*), donde las variables evaluadas son: pH, acidez, humedad, ceniza, grasa y proteína. Los objetivos de este estudio son: elaborar los distintos tipos de productos cárnicos (fresco, conserva y mojama) a partir del Paiche (*Arapaimas gigas*), evaluar el efecto de las bacterias ácido lácticas (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus reuteri*, *Leuconostoc mesenteroides*), como alimento probiótico, y analizar mediante análisis fisicoquímicos y microbiológicos las características de los distintos productos cárnicos crudos, después de la aplicación de las bacterias ácido lácticas.

Palabras clave: bacterias ácido lácticas, paiche, tipos de productos cárnicos del paiche.

Abstrac

The present study was to evaluate the optimal process for obtaining different types of meat products from (*Arapaimas gigas*) Paiche, by incorporating different lactic acid bacteria as probiotic food, where it helps to improve the appropriate characteristics in the composition and nutritional assessment for its use in the Agri-food industry as an alternative to diversify the offer of semi-finished and canned products that will be of great importance for its use through different conservation and industrialization technologies, thus contributing to the growth of the Agri-food industry of the country and the assurance of food quality for the final consumer. The evaluated treatments were 9, divided into two factors: A: Types of meat products derived from paiche (Raw, Canned and Mojama) versus a factor B: Application of three types of lactic acid bacteria (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus reuteri*, and *Leuconostoc mesenteroides*), where the variables evaluated are: pH, acidity, humidity, ash, fat and protein. The objectives of this study are: to elaborate the different types of meat products (fresh, preserved and mojama) from Paiche (*Arapaimas gigas*), to evaluate the effect of lactic acid bacteria (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus reuteri*, *Leuconostoc mesenteroides*), such as probiotic food, and analyze through physicochemical and microbiological analysis the characteristics of the different raw meat products, after the application of lactic acid bacteria.

Keywords: lactic acid bacteria, paiche, types of meat products from paiche.