

3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir el contenido de aceite en barras de pescado (Blanco del Nilo) capeadas fritas mediante la aplicación de un pre tratamiento con microondas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Caracterizar el proceso de freido de barras de pescado (Blanco del Nilo) capeadas.
2. Analizar los contenidos de humedad y grasa en barras de pescado (Blanco del Nilo) capeadas fritas obtenidas por un pre tratamiento con microondas y freido
3. Evaluar la textura, el color y la aceptación sensorial de barras de pescado (Blanco del Nilo) capeadas fritas y las que resulten del pre tratamiento con microondas.