

# Evaluación sensorial y química de carne de Paku (*Piaractus mesopotamicus*) de origen pesquero y piscicultura.

(PINV15-757)

**Institución Proponente:** Facultad de Ciencias Veterinarias - FCV - UNA

**Sitio web:** www.vet.una.py

## Objetivo General del Proyecto

Evaluar sensorial y químicamente la carne de paku (*Piaractus mesopotamicus*) de origen pesquero y de piscicultura.

## Resultados Esperados

1. Ejemplares de paku (*Piaractus mesopotamicus*) de origen pesquero y de piscicultura
2. Muestras estandarizadas de carne de paku (*Piaractus mesopotamicus*) de origen pesquero y de piscicultura.
3. Valores de prueba triangular aplicada a la carne de paku (*Piaractus mesopotamicus*) de origen pesquero y de piscicultura.
4. Datos de análisis proximal y perfil de ácidos grasos aplicada a la carne de paku (*Piaractus mesopotamicus*) de origen pesquero y de piscicultura.
5. Caracterización de carne de paku (*Piaractus mesopotamicus*) de origen pesquero y de piscicultura.
6. Informe de investigación.
7. Tesis para el Curso de maestría en Ciencias de la Piscicultura.

Monto Financiado por Conacyt (G)	Monto Contrapartida (G)	Monto Total (G)	Monto Transferido (G)	Rendicion Presenta (Monto Conacyt) (G)
----------------------------------	-------------------------	-----------------	-----------------------	----------------------------------------

**Estado del Proyecto:** Cancelado

**Modalidad :** Proyectos de Investigación de Iniciación de investigadores

**Tipo de Organización:** Pública

## Objetivos Socioeconómicos

**Nabs:** 8.1. FOMENTO DE LA AGRICULTURA, SILVICULTURA, INDUSTRIA PESQUERA E INDUSTRIA ALIMENTARIA

**UNESCO:** 310502. PISCICULTURA

**OCDE:** 4.1. AGRICULTURA, SILVICULTURA, PESCA Y CIENCIAS AFINES (AGRONOMÍA, ZOOTECNIA, PESCA, SILVICULTURA, HORTICULTURA, OTRAS DISCIPLINAS AFINES)

**ISIC:** 312. PESCA DE AGUA DULCE

## Contratos/ Adendas

#	Descripción	Firma	Inicio	Fin ejecución	Fin vigencia
---	-------------	-------	--------	---------------	--------------

## Miembros de equipo

#	Nombres	Rol	Resumen de Formacion
---	---------	-----	----------------------