

---

**CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS COMERCIALES EN BASE A ACEITES  
DE DIFERENTES PARTES DE SALMON PARA LA POSIBLE PREVENCIÓN  
DEL ESCALDADO SUPERFICIAL EN MANZANAS Y PERAS**

**CANDIDA INOSTROZA ACUÑA  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MEDICA**

**RESUMEN**

En Chile cada año se exporta grandes cantidades de Salmón, el cual tiene numerosas propiedades utilizadas para diversos fines, por lo que en la presente investigación se caracterizaron aceites extraídos de diferentes partes del Salmón mediante una extracción continua de aceite a través de calentamiento, y analizados por métodos tradicionales usados en aceites, tales como índice de peróxidos, índice de acidez, índice de saponificación e índice de iodo, se utilizó cromatografía de gases (GC-Masa), con el fin de conocer la composición y calidad que estos poseen, para un futuro posible uso en la prevención del escaldado en peras y manzanas, mejorando la estética de estos frutos.

Los metil-esteres encontrados en mayor cantidad en las muestras fueron, ácido oleico, ácido linoleico y ácido eicosapentaenoico, lo que confirma el alto contenido de omega 3 y omega 6 en el aceite de pescado.