

7. ANEXOS

7.1. ANEXO I

Tabla I.1: Composición algas wakame, espagueti de mar, kombu y nori frescas cada 100 g

	Wakame	Espagueti	Kombu	Nori
<i>Energía (kcal)</i>	244,0	250,8	254,1	349,0
<i>Proteínas (g)</i>	16,8	2,3	7,1	39,6
<i>Hidratos de carbono (g)</i>	38,0	50,5	51,7	46,3
<i>Azúcares (g)</i>	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5
<i>Grasa Total (g)</i>	2,7	2,3	2,1	0,6
<i>Fibra (g)</i>	30,7	36,1	35,3	4,7
Vitaminas				
<i>A [Retinol] (µg)</i>	141,87	200,58	0	11000
<i>B1 [Tiamina] (mg)</i>	0	0,41	0	0,25
<i>B2 [Riboflavina] (mg)</i>	0,14	0	0,32	1,24
<i>B9 [Ácido Fólico] (µg)</i>	79	109	73	-
<i>E (mg)</i>	0	2,71	0	-
Minerales				
<i>Sodio (g)</i>	3,5	3,37	2,35	-
<i>Calcio (mg)</i>	693,2	655,8	678	470
<i>Magnesio (mg)</i>	630,2	732,3	440,5	85-90
<i>Fósforo (mg)</i>	470	230	120	-
<i>Hierro (mg)</i>	7,85	4,07	4,6	23
<i>Zinc (mg)</i>	3,86	0	3,7	-
<i>Yodo (µg)</i>	9610	9240	370000	1000000

Fuente: (UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE, 2015), (Gómez, 2013), (PORTO MUIÑOS, 2010)

7.2. ANEXO II

Figura II.1. Cuestionario para el análisis sensorial con panel no entrenado de las muestras de patés con algas.

Catador _____ Fecha: _____

Tipo de muestra: **paté de pescado y algas**

DATOS PERSONALES:

EDAD

Entre 18 y 25 Entre 26 y 40 Entre 41 y 65 Más de 65

SEXO

Masculino Femenino

¿Consumes pescado?

Nunca Ocasionalmente Frecuentemente

¿Consumes patés?

Nunca Ocasionalmente Frecuentemente

¿Consumes patés de pescado?

Nunca Ocasionalmente Frecuentemente

¿Consumes algas o productos que contienen algas?

Nunca Ocasionalmente Frecuentemente

¿Piensas que las algas son un alimento saludable?

Si

No

INSTRUCCIONES:

- Para evaluar cada uno de los parámetros, la puntuación será del 1 al 5 según la siguiente escala:

1. No me gusta nada
2. No me gusta
3. Ni me gusta ni me disgusta
4. Me gusta
5. Me gusta mucho

Referencia	ASPECTO	OLOR	UNTUOSIDAD	TEXTURA EN BOCA	SABOR	APRECIACIÓN GLOBAL
621						
329						
127						

¿Comprarías este producto?

621 _____ 329 _____ 127 _____

COMENTARIOS:

7.3. ANEXO III

Fichas de caracterización de los patés cárnicos (Tabla III.1.) y de pescado (Tabla III.2.) considerados el estudio de mercado español.

Tabla III.1. Información general recogida en las fichas de caracterización de los patés cárnicos (Junio 2015).

Nº	Nombre	Marca	Supermercado	Porcentaje del ingrediente principal
1	Crema de york	Apis	Consum	33%
2	Paté ibérico	Apis	Consum	31%
3	Paté finas hierbas	La piara	Consum	-
4	Paté pimienta	La piara	Consum	-
5	Paté de campaña	La piara	Consum	-
6	Paté de pato	La piara	Consum	
7	Paté finas hierbas	Consum	Consum	23%
8	Paté de campaña	Consum	Consum	16%
9	Paté ibérico	Peña negra	Carrefour	21%
10	Paté pimienta verde	Consum	Consum	23%
11	Paté tapa negra	La piara	Consum	-
12	Foie gras de pato	Soroa	Consum	98%
13	Paté de pechuga de pollo	La piara	Consum	40%
14	Paté ibérico	La piara	Consum	10%
15	Paté picante	La piara	Consum	-
16	Paté -50% grasa	La piara	Consum	-
17	Paté suave de hígado de cerdo	La piara	Consum	50%
18	Paté de hígado de cerdo	Consum	Consum	22,5%

19	Paté de hígado de cerdo	Consum	Consum	22,5%
20	Crema de york	Apis	Consum	33%
21	Paté intenso	Apis	Consum	-
22	Paté suave	Apis	Consum	-
23	Paté ibérico	Coren	Carrefour	30%
24	Paté ibérico	Valdy	Carrefour	-
25	Paté de morcilla	Valdy	Carrefour	-
26	Paté de hígado de cerdo	Carrefour	Carrefour	28%
27	Paté de perdiz	Bertín Osborne	Carrefour	22%
28	Paté de ciervo	Bertín Osborne	Carrefour	16%
29	Paté de morcilla con piñones	Bertín Osborne	Carrefour	-
30	Mousse de oca	Martiko	Carrefour	25%
31	Foie gras de pato	Carrefour	Carrefour	30%
32	Paté del campo	Carrefour	Carrefour	41%
33	Paté de pato	Carrefour	Carrefour	18%
34	Paté armagnac	Carrefour	Carrefour	46%
35	Paté con jabalí	Carrefour	Carrefour	20%
36	Paté con ciervo	Carrefour	Carrefour	20%
37	Paté ibérico a la trufa	Zubia	Carrefour	-
38	Paté de pato	Martiko	Carrefour	-
39	Paté de oca	Martiko	Carrefour	-
40	Paté de hígado de cerdo	Mina	Carrefour	24%
41	Paté de pollo	Carrefour	Carrefour	51%

	Paté de campaña	Carrefour	Carrefour	16%
43	Paté a la pimienta	Carrefour	Carrefour	24%
44	Paté de jamón	Carrefour	Carrefour	24%
45	Paté a las finas hierbas	Carrefour	Carrefour	24%
46	Paté de pimienta	Hacendado	Mercadona	-
47	Paté light	Hacendado	Mercadona	34%
48	Paté de campaña	Hacendado	Mercadona	-
49	Paté finas hierbas	Hacendado	Mercadona	-
50	Paté de pato	Hacendado	Mercadona	36%
51	Paté roquefort	Hacendado	Mercadona	-
52	Paté de jamón	Hacendado	Mercadona	35%
53	Paté ibérico a las finas hierbas	Hacendado	Mercadona	65%

Tabla III.2. Información general recogida en las fichas de caracterización de los patés de pescado (Junio 2015).

Nº	NOMBRE	MARCA	SUPERMERCADO	PORCENTAJE DEL INGREDIENTE PRINCIPAL
1	Paté de Atún	Valdy	Carrefour	34%
2	Paté de atún en escabeche	La piara	Carrefour	41%
3	Paté de salmón ahumado	La piara	Carrefour	38%
4	Paté de anchoa	La piara	Carrefour	17%
5	Paté de atún en aceite de oliva	La piara	Carrefour	41%
6	Pescado azul. Paté de atún en aceite.	La piara	Carrefour	41%
7	Paté de atún original. 0% materia grasa.	Calvo	Carrefour	47%

8	Paté de atún con aceitunas.	Calvo	Carrefour	35%
9	Paté de atún	Bokta	Carrefour	38%
10	Paté de anchoa	Hacendado	Mercadona	20%
11	Paté salmón	Hacendado	Mercadona	40%
12	3 patés de atún	Hacendado	Mercadona	40%
13	Paté anchoa	Casa tarradellas	Consum	20%
14	Paté salmón	Casa tarradellas	Consum	40%
15	Paté de atún	Casa tarradellas	Simply	40%
16	Paté de atún marinado	La piara	Consum	39%
17	Paté de atún	Consum	Consum	41%
18	Paté de anchoa	Apis	Cosnum	17%
19	Paté de salmón	Apis	Consum	25%
20	Paté de centollo	Caprichos del mar	Carrefour	16%
21	Paté de pulpo a la gallega	Caprichos del mar	Carrefour	42%
22	Paté de langosta	Caprichos del mar	Carrefour	24%
23	Paté de atún marinado	La piara	Simply	39%
24	Paté de atún con tomate	La piara	Simply	35%
25	Paté de sardina	La piara	Simply	31%

Tabla III.3. Ingredientes y alegaciones de los envases de los patés cárnicos (Junio 2015).

Nº	Ingredientes	Alegaciones
1	<ul style="list-style-type: none"> -Jamón cocido 33% -Aceite de girasol -Leche desnatada -Agua -Fécula de patata -Proteínas de leche -Sal -Azúcar -Aromas -Proteína animal -Estabilizantes (E-451i, E-452ii) -Antioxidante (E-300) -Conservador (E-250) 	<ul style="list-style-type: none"> -Listo para untar
2	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado de cerdo ibérico 31% -Tocino -Harina de trigo -Agua -Sal -Azúcar -Aromas -Estabilizantes (E-451i, E-452ii) -Antioxidante (ácido ascórbico) -Conservador (E-250) 	<ul style="list-style-type: none"> -Listo para untar
3	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado -Tocino y carne de cerdo -Agua -Leche desnatada -Fibra vegetal -Proteína de soja -Sal -Finas hierbas (plantas aromáticas) -Aromas -Especias -Estabilizantes (carragenanos y tripolifosfato sódico) -Antioxidante (ascorbato sódico) -Potenciador del sabor (glutamato monosódico) -Conservador del sabor (nitrito sódico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Menos 50% grasa -Sabor auténtico
4	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado -Tocino y carne de cerdo -Agua -Leche desnatada -Fibra vegetal -Proteína de soja -Sal -Pimienta -Estabilizantes (carragenanos y tripolifosfato sódico) -Antioxidante (ascorbato sódico) -Potenciador del sabor (glutamato monosódico) -Conservador del sabor (nitrito sódico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Menos 50% grasa -Sabor auténtico

5	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado, carne, tocino y cortezas de cerdo -Agua -Cebolla -Harina de trigo -Proteína de soja -Sal -Especias -Estabilizantes (carragenos y tripolifosfato sódico) -Potenciador del sabor (glutamato monosódico) -Antioxdante (ascorbato sódico) -Conservador (nitrito sódico) -Aromas 	<ul style="list-style-type: none"> -Textura auténtica campaña -Para cortar
6	<ul style="list-style-type: none"> -Pato 60% -Grasa, hígado y carne separada mecánicamente de pato -Agua -Harina de trigo -Emulegente (E-472c) -Sal -Brandy -Especias -Estabilizantes (carragenos, goma xantana y tripolifosfato sódico) -Antioxdante (ascorbato sódico) -Conservador (nitrito sódico) -Aromas 	<ul style="list-style-type: none"> -Textura auténtica campaña -Para cortar
7	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Hígado de cerdo 23% -Agua -Carne de cerdo -Cebolla -Proteína animal -Sal -Proteína de soja -Aromas -Azúcar -Especias -Proteína de leche -Licor de melocotón -Antioxidante (E-301) -Potenciador del sabor (E-621) -Conservador (E-250) 	
8	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Carne separada mecánicamente de pollo -Agua -Hígado de cerdo 16% -Carne de cerdo -Huevo -Cebolla -Proteína de soja -Leche -Sal 	

	<ul style="list-style-type: none"> -Proteína animal -Aroma -Azúcar -Especias (contiene mostaza) -Potenciador del sabor (E-621) -Colorante (E-120) -Conservador (E-250) 	
9	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino -Hígado de cerdo ibérico 21% -Hígado de cerdo -Agua -Fécula de patata -Sal -Aromas -Azúcar -Potenciador de sabor (E-621) -Antioxidante (E-330) -Estabilizantes (E-451i, E-452ii) -Conservadores (E-202, E-250) 	<ul style="list-style-type: none"> -Exquisito sabor ibérico -Textura cremosa
10	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Hígado de cerdo 23% -Agua -Carne de cerdo -Cebolla -Proteína animal -Sal -Proteína de soja -Proteína de leche -Aromas -Pimienta 0.5% -Azúcar -Potenciador del sabor(E-621) -Antioxidante (E-301) -Conservador (E-520) 	
11	<ul style="list-style-type: none"> -Carne, hígado y tocino de cerdo -Agua -Harina de trigo -Fibra vegetal -Sal -Estabilizantes (tripolifosfato sódico, carragenanos) -Potenciador del sabor (glutamato monosódico) -Azúcar -Especias -Aromas -Conservador (nitrito sódico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Rico en hierro
12	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado de pato cebado 98% -Sal -Conservador (nitrito sódico) -Especias naturales 	<ul style="list-style-type: none"> -Gourmet
13	<ul style="list-style-type: none"> -Pechuga de pollo 40% -Crema de patata y tapioca con leche 34% (agua, fécula de 	<ul style="list-style-type: none"> -Sólo -Natural

	<ul style="list-style-type: none"> patata y de tapioca, leche en polvo desnatada y sal) -Aceite vegetal de girasol 12% -Agua -Fibra vegetal -Aroma natural 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin conservantes ni colorantes -100% natural -Textura suave y cremosa
14	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino -Agua -Hígado de cerdo ibérico -Jamón curado 10% -Carne magra de cerdo -Harina de trigo -Proteínas de leche -Fibra vegetal -Sal -Aroma -Estabilizadores (tripolifosfato sódico, carragenanos) -Potenciador de sabor (glutamato monosódico) -Azúcar -Conservador (nitrito sódico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Con jamón! -No hay otro igual
15	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino -Agua -Hígado y carne magra de cerdo -Harina de trigo -Fibra vegetal -Sal -Aromas -Estabilizadores (tripolifosfato sódico, carragenanos) -Potenciador de sabor (glutamato monosódico) -Azúcar -Cayena molida -Conservador (nitrito sódico) -Especias 	<ul style="list-style-type: none"> -Picante
16	<ul style="list-style-type: none"> -Carne magra, hígado y grasa de cerdo -Agua -Almidón -Harina de trigo -Fibra vegetal -Especias -Sal -Pimienta -Estabilizantes (carragenanos y tripolifosfato sódico) -Azúcar -Aromas -Potenciador del sabor (glutamato monosódico) -Conservador del sabor (nitrito sódico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Menos 50% grasa -Sabor auténtico
17	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino, hígado y carne de cerdo 50% -Crema de tapioca con leche 44% (agua, fécula de tapioca, leche en polvo desnatada y sal) -Fibra vegetal -Especias -Aroma natural 	<ul style="list-style-type: none"> -Sólo -Natural -Sin conservantes ni colorantes -100% natural -Textura suave y

		cremosa
18	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Agua -Hígado de cerdo 22.5% -Harina de trigo -Cebolla -Sal -Proteína animal -Azúcar -Aroma -Colorante (E-160c) -Antioxidante (E-306) -Conservador (E-250) 	-Abre fácil
19	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Agua -Hígado de cerdo 22.5% -Harina de trigo -Cebolla -Sal -Proteína animal -Azúcar -Aroma -Colorante (E-160c) -Antioxidante (E-306) -Conservador (E-250) 	Abre fácil
20	<ul style="list-style-type: none"> -Jamón cocido 33% -Aceite de girasol -Leche desnatada -Agua -Fécula de patata -Proteínas de leche -Sal -Azúcar -Aromas -Proteína animal -Estabilizantes (E-451i, E-452ii) -Antioxidante (E-300) -Conservador (E-250) 	-Fácil de untar
21	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado de cerdo -Tocino -Agua -Carne de cerdo -Harina de trigo -Proteínas de leche -Sal -Estabilizadores (E-451i, E-452ii) -Aromas -Azúcar -Conservador (E-250) 	<ul style="list-style-type: none"> -Intenso -Sabor que te mueve
22	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino, hígado y carne de cerdo -Agua 	<ul style="list-style-type: none"> -Suave -Fácil de untar

	<ul style="list-style-type: none"> -Harina de trigo -Sal -Especias -Estabilizadores (E-451i, E-452ii) -Aromas -Azúcar -Conservador (E-250) -Antioxidante (E-330) 	-Oferta viaje
23	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado de cerdo ibérico 30% -Tocino de cerdo ibérico -Agua -Huevo -Leche en polvo -Sal -Proteína de leche -Proteína animal -Brandy -Especias -Cebolla -Aroma -Azúcar -Antioxidante (E-331, E-301) -Conservador (E-250) 	-Receta tradicional
24	<ul style="list-style-type: none"> -Panceta e hígado de cerdo ibérico -Agua -Cebolla -Huevo -Sal -Vino de Málaga -Coñac -Nueces -Trufa 0.6% -Leche en polvo -Proteína de soja -Especias -Aromas -Dextrina -Estabilizadores (E-450, E-451) -Antioxidante (E-300) -Conservador (E-250) -Potenciador del sabor (E-621) 	-Desde 1973
25	<ul style="list-style-type: none"> -Cebolla -Tocino de cerdo -Sangre de cerdo -Sal -Pimentón dulce -Pimentón picante -Especias -Antioxidante (E-301) -Conservante (E-250) 	-Desde 1973
26	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado de cerdo 28% 	-Fácil de untar

	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino y carne de cerdo -Agua -Sal -Azúcar -Proteína animal -Aromas -Potenciador del sabor (glutamato monosódico, guanilato sódico, inosinato sódico y ácido L-glutámico) -Corrector de acidez (ácido cítrico) -Hidrolizado de proteína de trigo -Dextrosa de maíz -Antioxidante (ascorbato sódico) -Conservador (nitrito sódico) 	
27	<ul style="list-style-type: none"> -Higaditos de ave -Perdiz 22% -Fumé de perdiz 16% -Cebolla -Tocino de jamón -Aceite de oliva virgen extra 1% -Champiñón -Vino de Jerez -Sal -Huevo deshidratado -Fibra vegetal -Leche desnatada en polvo -Especias -Azúcar -Harina de trigo -Proteína de soja -Emulgentes (E-412, E-450i, E-451ii y E-452i) -Conservadores (E-200 y E-262ii) -Antioxidantes (E-301, E-331i y E-325) 	<ul style="list-style-type: none"> -Hecho en España -Fundación Bertín Osborne -Selección
28	<ul style="list-style-type: none"> -Higado y tocino de cerdo -Magro de ciervo 20% -Fumé de ciervo 16% -Cebolla -Aceite de oliva virgen extra -Champiñón -Uvas moscatel 3% -Vino Pedro Ximenez 2% -Sal -Huevo deshidratado -Fibra vegetal -Caseína -Leche desnatada en polvo -Especias -Azúcar -Harina de trigo -Proteína de soja -Emulgentes (E-412, E-450i, E-451ii y E-452i) -Conservadores (E-200 y E-262ii) 	<ul style="list-style-type: none"> -Hecho en España -Fundación Bertín Osborne -Selección

	-Antioxidantes (E-301, E-331i y E-325)	
29	-Cebolla -Arroz -Sangre de cerdo -Manteca -Pan rallado -Piñones 1% -Sal -Azúcares -Especias -Fécula -Harina de almendras -Emulgente (E-451i y E-452i) -Antioxidantes (E-325)	-Hecho en España -Fundación Bertín Osborne -Selección
30	-Hígado de oca 25% -Grasa de pato -Hígado de pollo -Agua -Huevo -Sal -Proteína de leche -Brandy -Almidón de maíz -Especias -Aroma -Emulgentes (E4-15 y E-451i) -Potenciador del sabor (E-621) -Antioxidante (E-301) -Conservador (E-250)	
31	-Foie gras de pato -Trozos de foie gras de pato 30% -Agua -Sal -Armañac -Pimienta blanca -Azúcar -Antioxidante (ácido ascórbico) -Conservador (nitrito sódico)	-30% de trozos
32	-Carne de cerdo 41% -Hígado de cerdo 30% -Tocino de cerdo 26% -Sal -Cebolla -Pimienta negra molida -Mezcla de especias -Ajo	
33	-Carne de cerdo 22% -Hígado de pollo 33% -Tocino de cerdo 16% -Carne separada mecánicamente de pato 7% -Sal	

	<ul style="list-style-type: none"> -Armagnac -Especias -Nuez moscada -Pimienta 	
34	<ul style="list-style-type: none"> -Carne de cerdo 30% -Hígado de pollo 46% -Tocino de cerdo 19% -Sal -Cebolla -Armagnac 2% -Mezcla de especias -Ajo -Pimienta negra molida 	
35	<ul style="list-style-type: none"> -Carne de cerdo 27% -Hígado de cerdo 31% -Tocino de cerdo 19% -Carne de jabalí 20% -Sal -Cebolla -Pimienta negra molida -Mezcla de especias -Ajo 	
36	<ul style="list-style-type: none"> -Carne de cerdo 27% -Hígado de cerdo 31% -Tocino de cerdo 19% -Carne de ciervo 20% -Sal -Cebolla -Pimienta negra molida -Mezcla de especias -Ajo 	
37	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado, magro y tocino de cerdo ibérico -Leche -Huevos -Sal -Proteína de soja -Especias -Trufa negra -Estabilizante (E-451) -Potenciador del sabor E-621 -Dextrosa -Antioxidante (E-316) -Conservante E-250 	
38	<ul style="list-style-type: none"> -Grasa de pollo -Agua -Hígado de pato -Hígado de pollo -Huevo -Carne de pato -Sal -Proteína de leche 	

	<ul style="list-style-type: none"> -Brandy -Almidón de maíz -Especias -Aroma -Emulgentes (E-415 y E-451i) -Potenciador del sabor E-621 -Antioxidante E-301 -Conservador E-250 -Pato 49% 	
39	<ul style="list-style-type: none"> -Grasa de oca -Agua -Hígado de oca -Hígado de pollo -Huevo -Carne de pato -Sal -Proteína de leche -Brandy -Almidón de maíz -Especias -Aroma -Emulgentes (E-415 y E-451i) -Potenciador del sabor E-621 -Antioxidante E-301 -Conservador E-250 -Oca 45% 	
40	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado de cerdo 24% -Tocino -Agua -Harina de trigo -Sal -Especias -Azúcar -Antioxidantes (E-331 y E-316) -Aromas -Estabilizador (E-415) -Conservador (E-250) 	
41	<ul style="list-style-type: none"> -Carne de pollo y carne separada mecánicamente de pollo 51% -Agua -Aceite de girasol -Fécula de patata -Proteína de soja -Cebolla -Sal -Azúcar -Aroma -Estabilizantes (trifosfato pentasódico y polifosfato de potasio) -Antioxidante (ascorbato sódico) -Especias 	

	-Conservador (nitrito sódico)	
42	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Carne separada mecánicamente de pollo -Agua -Hígado de cerdo 16% -Carne de cerdo -Cebolla -Huevo -Proteína de soja -Leche -Proteína animal -Sal -Aroma -Especias (mostaza) -Potenciador del sabor (glutamato monosódico) -Azúcar -Conservador (nitrito sódico) -Colorante (ácido carmínico) 	
43	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Hígado de cerdo 24% -Agua -Carne de cerdo -Cebolla -Proteína animal -Sal -Proteína de soja -Proteína de leche -Pimienta 0.5% -Aromas -Especias (contiene mostaza) -Potenciador del sabor (glutamato monosódico) -Azúcar -Antioxidante (ascorbato de sodio) -Conservador (nitrito sódico) 	
44	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Hígado de cerdo 24% -Carne de jamón de cerdo 13% -Proteína de leche -Proteína animal -Huevo -Aroma - Potenciador del sabor (glutamato monosódico, ácido glutámico, guanilato disódico, inosinato disódico) -Corrector de acidez (ácido cítrico) -Hidrolizado de proteína de trigo -Sal -Azúcar -Conservador (nitrito sódico) 	
45	<ul style="list-style-type: none"> -Tocino de cerdo -Hígado de cerdo 24% -Carne de cerdo 	

	<ul style="list-style-type: none"> -Cebolla -Sal -Proteína animal -Proteína de soja -Proteína de leche -Aromas -Especias 0.33% (contiene apio) -Licor de melocotón -Antioxidante (ascorbato de sodio) -Potenciador del sabor (glutamato monosódico) -Conservador (nitrito sódico) 	
46	<ul style="list-style-type: none"> -Carne e hígado de cerdo -Leche descremada -Huevo -Sal -Especias -Pimienta -Setas -Aromas -Dextrosa -Potenciador del sabor E-621 -Conservador (nitrito sódico) 	
47	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado de cerdo 34% -Agua -Tocino de cerdo -Fécula de patata -Proteína de soja -Sal -Azúcar -Vino -Aromas -Potenciador del sabor E-621 -Antioxidante E-330 -Conservador E-250 	<ul style="list-style-type: none"> -Light -Reducido en calorías (60% menos) -Abre fácil
48	<ul style="list-style-type: none"> -Carne e hígado de cerdo -Leche descremada -Huevo -Sal -Especias -Aromas -Potenciador del sabor E-621 -Conservador (nitrito sódico) -Estabilizante E-451i 	
49	<ul style="list-style-type: none"> -Carne e hígado de cerdo -Leche descremada -Huevo -Sal -Finas hierbas -Especias -Aromas -Dextrosa 	

	<ul style="list-style-type: none"> -Potenciador del sabor E-621 -Conservador (nitrito sódico) 	
50	<ul style="list-style-type: none"> -Hígado y carne de pato 36% -Carne e hígado de pollo 30% -Carne y tocino de cerdo 9% -Leche descremada -Sal -Aromas -Antioxidante (ascorbato sódico) -Potenciador del sabor E-621 -Conservador (nitrito sódico) 	
51	<ul style="list-style-type: none"> -Carne y tocino de cerdo -Leche descremada -Queso roquefort 7% -Carnes de pollo y pavo -Huevo -Queso -Sal -Especias -Aromas -Antioxidante (ascorbato sódico) -Potenciador del sabor E-621 -Conservador (nitrito sódico) 	
52	<ul style="list-style-type: none"> -Jamón 35% -Carne de cerdo -Leche descremada -Puré de patata -Sal -Estabilizantes (E-451i, E-407) -Especias -Antioxidante (ascorbato sódico) -Aromas -Potenciador del sabor E-621 -Conservador (nitrito sódico) 	
53	<ul style="list-style-type: none"> -Carne e hígado de cerdo ibérico 65% -Leche descremada -Sal -Especias -Finas hierbas -Aromas -Antioxidante (E-301) -Potenciador del sabor E-621 -Conservante (E-250) 	

Tabla III.4. Ingredientes y alegaciones de los envases de los patés de pescado (Junio 2015).

Nº	Ingredientes	Alegaciones nutricionales
1	<ul style="list-style-type: none"> -Atún en aceite vegetal (34%) -Leche desnatada -Aceite de girasol -Puré de patata -Sal -Estabilizadores (E407, E410) -Especias y aroma de atún (potenciador de sabor E-621) 	<ul style="list-style-type: none"> -Producto sin gluten
2	<ul style="list-style-type: none"> -Lomos de atún (41%) -Crema de patata y tapioca con leche 41% (agua, fécula de patata y tapioca, leche en polvo desnatada y sal) -Aceite vegetal de girasol 11% -Agua -Fibra vegetal -Vinagre -Aroma natural 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin conservantes ni colorantes, 100% natural.
3	<ul style="list-style-type: none"> -Salmón ahumado (salmón 38% y sal) -Crema de patata y tapioca con leche 36%(agua, fécula de patata y tapioca, leche en polvo desnatada y sal) -Crema de arroz (agua y almidón de arroz) -Aceite vege. de girasol 10% -Fibra vegetal -Aroma natural 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin conservantes ni colorantes, 100% natural.
4	<ul style="list-style-type: none"> -Crema de patata y tapioca con leche 51% (agua, fécula de patata y tapioca, leche en polvo desnatada) -Pasta de anchoas (filete de anchoas 17% y sal) -Crema de arroz (agua y almidón de arroz) -Aceite vege. de girasol 12% -Huevo -Fibra vegetal -Aroma natural 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin conservantes ni colorantes, 100% natural.
5	<ul style="list-style-type: none"> -Lomos de atún 41% -Crema de patata y tapioca con leche 41% (agua, fécula de patata y tapioca, leche en polvo desnatada y sal) -Aceite de oliva 7% -Aceite vegetal de girasol -Agua -Fibra vegetal -Vinagre -Aroma natural 	<ul style="list-style-type: none"> - Sin conservantes ni colorantes, 100% natural.
6	<ul style="list-style-type: none"> -Atún (38%) -Aceite de Girasol -Fécula de Patata -Fécula de Tapioca -Leche Desnatada 	<ul style="list-style-type: none"> -Pescado azul

	<ul style="list-style-type: none"> -Proteína de Soja -Puré de Patata -Sal -Vinagre 	
7	<ul style="list-style-type: none"> -Atún 47% -Leche desnatada -Puré de patata -Albúmina de huevo -Agua -Fibra -Proteína de soja -Fécula de patata -Sal -Aromas y potenciador de sabor (glutamato monosódico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Paté de atún original 0% materia grasa
8	<ul style="list-style-type: none"> -Atún (35%) -Aceitunas Verdes (11%) -Aceite Vegetal -Albúmina de Huevo -Azúcar -Fécula de Patata -Proteínas Lácteas -Puré de Patata -Sal -Tomate -Zumo de Limón 	<ul style="list-style-type: none"> -Lámina abre fácil -Ahora más sabroso
9	<ul style="list-style-type: none"> -Atún 38% (atún, aceite de girasol y sal) -Aceite de girasol -Leche desnatada -Fécula de patata -Puré de patata -Proteína de soja -Sal -Aroma 	
10	<ul style="list-style-type: none"> -Anchoa 20% -Salmón -Leche descremada -Aceite de girasol -Puré de patatas -Sal -Especias y aromas -Estabilizador (E-415) -Dextrosa -Caramelo 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin conservantes
11	<ul style="list-style-type: none"> -Salmón 40% -Leche descremada -Aceite de girasol -Sal -Especias y aromas -Potenciador del sabor (E-621) -Colorante (E-160c) 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin conservantes ni fécula -Sin gluten
12	<ul style="list-style-type: none"> -Atún 40% 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin gluten

	<ul style="list-style-type: none"> -Leche descremada -Aceite de girasol -Puré de patatas -Sal -Especias y aromas -Estabilizador (E-407) 	
13	<ul style="list-style-type: none"> -Anchoa 20% -Salmón -Leche descremada -Aceite de girasol -Puré de patatas -Sal -Especias y aromas -Estabilizador (E-415) -Dextrosa -Caramelo 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin conservantes -Sin gluten
14	<ul style="list-style-type: none"> -Salmón 40% -Leche descremada -Aceite de girasol -Sal -Especias y aromas -Colorante (oleorresina de pimentón) 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin conservantes ni fécula -Sin gluten
15	<ul style="list-style-type: none"> -Atún (40%) -Aceite de Girasol -Carragenato -Especias -Leche Desnatada -Puré de Patata -Sal 	<ul style="list-style-type: none"> -Sin colorantes ni conservantes -Sin gluten
16	<ul style="list-style-type: none"> -Lomos de atún 39% -Crema de patata y tapioca con leche (agua, fécula de patata y tapioca, leche en polvo desnatada y sal) -Aceite de girasol -Agua -Fibra vegetal -Vinagre -Aroma natural 	<ul style="list-style-type: none"> -Solo natural
17	<ul style="list-style-type: none"> -Atún (44,5%) -Aceite de Girasol -Fécula de Patata -Glutamato Monosódico -Leche -Proteína de Soja -Puré de Patata -Sal 	<ul style="list-style-type: none"> -Alérgenos: Contiene pescado, derivados de soja, derivados lácteos -Puede contener trazas de gluten
18	<ul style="list-style-type: none"> -Anchoa 17% -Puré de patata -Merluza -Aceite de girasol -Harina de trigo -Proteína de Soja 	<ul style="list-style-type: none"> -Paté casero

	<ul style="list-style-type: none"> -Sal -Aromas -Especias 	
19	<ul style="list-style-type: none"> -Salmón 25% -Puré de patata -Aceite de girasol -Harina de trigo -Proteína de Soja -Sal -Aromas -Aroma de huevo -Especias 	-Paté casero
20	<ul style="list-style-type: none"> -Troceados de mar (chunk) centollo 16% -Fumet de marisco -Tomate -Leche -Nata -Merluza -Huevos -Harina de trigo -Sal -Especias -Aceite de oliva virgen extra 	<ul style="list-style-type: none"> -Bajo en grasa -Sin aditivos
21	<ul style="list-style-type: none"> -Pulpo 42% -Fumet de cefalópodo -Tomate -Leche -Nata -Merluza -Huevos -Harina de trigo -Sal -Especias -Pimentón -Aceite de oliva virgen extra 	<ul style="list-style-type: none"> -Bajo en grasa -Sin aditivos
22	<ul style="list-style-type: none"> -Langosta 24% -Fumet de marisco -Tomate -Leche -Nata -Merluza -Gambas -Huevos -Harina de trigo -Sal -Especias -Aceite de oliva virgen extra 	<ul style="list-style-type: none"> -Bajo en grasa -Sin aditivos
23	<ul style="list-style-type: none"> -Atún (39%) -Crema de Patata y Tapioca con Leche -Aceite de Girasol -Agua 	-Sin colorantes ni conservantes

	<ul style="list-style-type: none"> -Fécula de Patata -Fécula de Tapioca -Fibra Vegetal -Leche Desnatada en Polvo -Sal -Vinagre 	
24	<ul style="list-style-type: none"> -Atún 35% -Tomate (29%) -Aceite Vegetal -Albúmina de Huevo -Azúcar -Fécula de Patata -Proteínas Lácteas -Puré de Patata -Sal -Zumo de Limón 	-Ahora más sabroso
25	<ul style="list-style-type: none"> -Sardina (31%) -Aceite Vegetal -Fécula de Patata -Leche Desnatada -Proteína de Soja -Puré de Patata -Sal 	-Muy suave

Tabla III.5. Composición nutricional de los patés cárnicos recogida en Junio 2015.

Nº	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
1	287 Kcal	25,4g	5,4g	9,2g	1,67g
2	233 Kcal	19g	6,4g	9g	1,75g
3	145 Kcal	11g	1,2g	9,3g	2g
4	146 Kcal	11g	1g	9,3g	1,7g
5	295 Kcal	26g	2,2g	13g	2,1g
6	297 Kcal	29g	2,4g	6,3g	2g
7	261 Kcal	20g	7,3g	13,1g	1,8g
8	284 Kcal	25,5g	1g	12,6g	1,7g
9	285 Kcal	25g	5g	10g	2g
10	302,8 Kcal	28g	0,5g	12,1g	1,6g

11	270 Kcal	24g	1,4g	11g	1,7
13	199 Kcal	15g	5,6g	9,4g	1,4g
14	256 Kcal	22g	1,8g	12g	
15	270 Kcal	24g	1,4g	11g	2,1g
16	170 Kcal	12g	1,7g	13g	1,8g
17	237 Kcal	20g	4,1g	8,1g	1,2g
18	230,9 Kcal	18g	7g	10,2g	1,25g
19	230,9 Kcal	18g	7g	10,2g	1,25g
20	287 Kcal	25,4g	5,4g	9,2g	1,67g
21	320 Kcal	30g	1,6g	11g	1,6g
22	276 Kcal	25g	3,8g	8,2g	1,6g
23	394 Kcal	34g	1,1g	9,9g	
26	296 Kcal	27g	1,3g	12g	1,5g
31	470 Kcal	48,4g	2,3g	6,4g	0,58g
32	349 Kcal	32g	2,6g	13g	1,6g
33	317 Kcal	28g	2,6g	13g	1,6g
41	253 Kcal	21g	1,1g	15g	1,3g
46	250 Kcal	22g	2g	11,9g	1,8g
47	142 Kcal	10g	1,2g	10g	1,2g
48	266 Kcal	24g	1,2g	11,2g	1,8g
49	271 Kcal	24,3g	1,3g	11,7g	1,9g

50	356 Kcal	35,1g	1,1g	8,9g	1,5g
51	263 Kcal	24g	0,7g	11,1g	1,6g
52	172 Kcal	12,5g	4,2g	10,7g	2g
53	356 Kcal	34,7g	1,3g	9,5g	1,6g

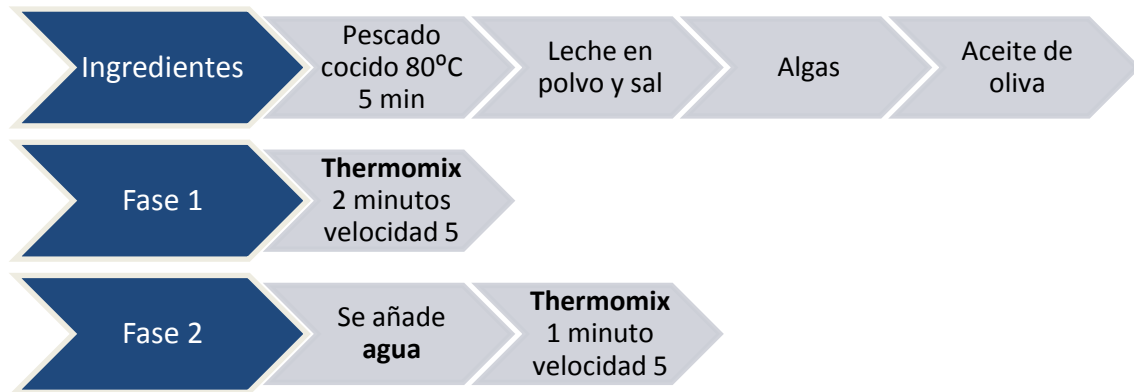
Tabla III.6. Composición nutricional de los patés de pescado recogida en Junio 2015.

Nº	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
1					
2	160 Kcal	11g	4,8g	10g	1,3g
3	226,66 Kcal	18g	1g		1,66g
4	218 Kcal	14g	8,3g	14g	3,66g
5	173 Kal	11g	7g	11g	1g
6	196 Kcal	14g	5,1g	12g	2,1g
7	69 Kcal	0,3g	7,2g	11,8g	0,78g
8	257 Kcal	22,2g	2g	11,8g	0,37g
9	276 Kcal	23,5g	4g	12g	1,5g
10	306 Kcal	28,8g	5,8g	6g	2,9g
11	311 Kcal	31g	0,7g	7,3g	
12	243 Kcal	19,3g	8,2g	9g	
13	306 Kcal	28,8g	5,8g	5,8g	2,9g
14	280 Kcal	26,8g	1,7g	7,9g	2g
15	243 Kcal	19,3g	8,2g	9g	2,2g
16	165 Kcal	11g	7g	9,1g	
17	182 Kcal	10,7g	7g	14,5g	0,42g
18	208 Kcal	15g	10,5g	7,4g	1,58g
19	268 Kcal	23g	9,4g	5,9g	0,85g
20	65,9 Kcal	0,7g	9,4g	5,5g	0,6g
21	76,2 Kcal	2,2g	6,3g	7,8g	0,5g

22	68 Kcal	2g	5,6g	6,9g	1,3g
23	165 Kcal	11g	7g	9,1g	
24	230 Kcal	16,8g	7,3g	11,8g	0,33g
25	194 Kcal	14g	7,1g	10g	

7.4. ANEXO IV

Figura IV.1 Diagrama de flujo del proceso de elaboración de los patés F9 y F10, formulación final.



7.5. ANEXO V

Resultados obtenidos en el estudio estadístico realizado a partir de los valores en el análisis sensorial.

Figura V.2 Resultados obtenidos medidos sobre 5 del aspecto de los patés de merluza, atún y salmón evaluados en el análisis sensorial.

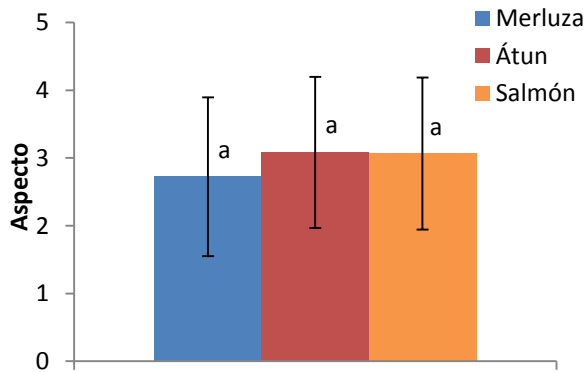


Figura V.3 Resultados obtenidos medidos sobre 5 del olor de los patés de merluza, atún y salmón evaluados en el análisis sensorial.

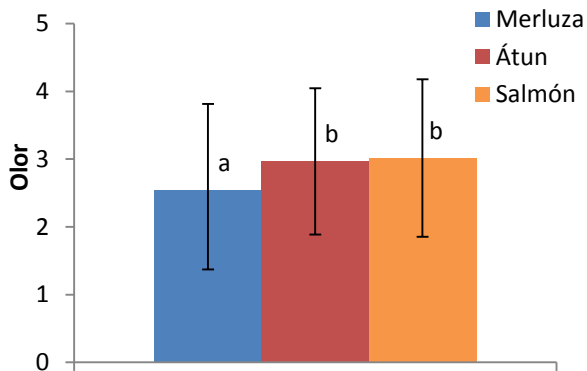


Figura V.4 Resultados obtenidos medidos sobre 5 de la untuosidad de los patés de merluza, atún y salmón evaluados en el análisis sensorial.

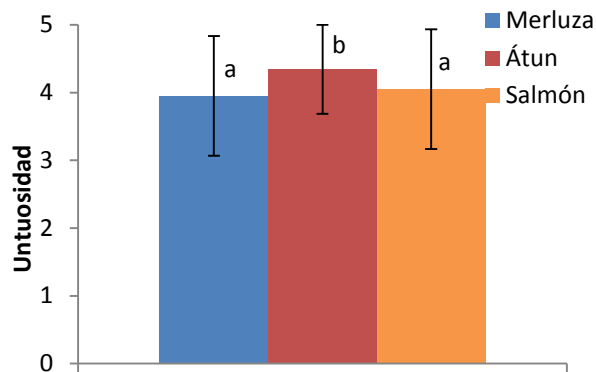


Figura V.5 Resultados obtenidos medidos sobre 5 de la textura en boca de los patés de merluza, atún y salmón evaluados en el análisis sensorial.

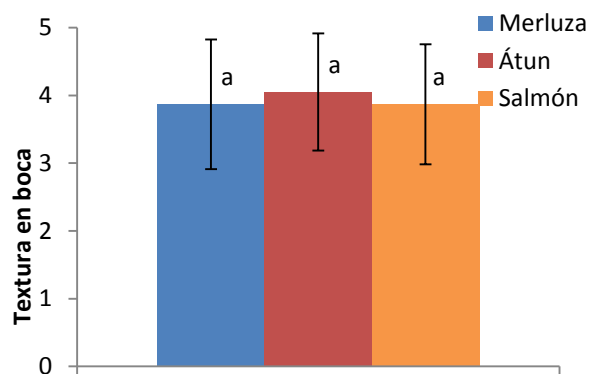
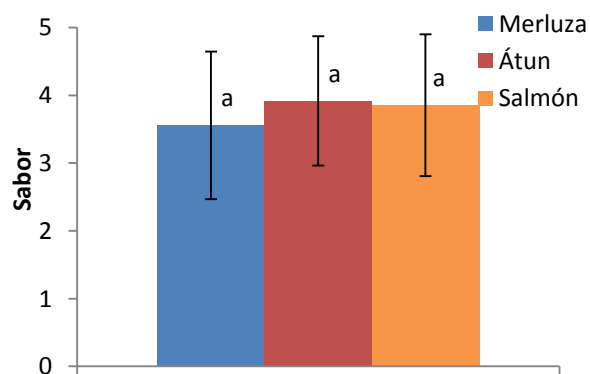


Figura V.6 Resultados obtenidos medidos sobre 5 del sabor de los patés de merluza, atún y salmón evaluados en el análisis sensorial.



7.6. ANEXO VI

Paté de algas (agricultura ecológica)

Ingredientes:

- Tofu (soja, agua, gelificante: nigari)
- Aceite de oliva virgen extra
- Algas (espagueti de mar 3%)
- Shoyu (agua, soja, trigo, sal marina, fermento: kaji)
- Almidón de tapioca
- Mugi-miso (cebada, soja, agua, sal, fermento)
- Orégano
- Tomillo

Información nutricional por 100g:

- Proteínas: 6,90g
- Grasas: 16,90g (saturadas 2,07g)
- Hidratos de carbono 6,10g (azúcares 0,45g)
- Valor energético: 204 Kcal (847 KJ)
- Fibra: 1,93g
- Sodio: 0,38g

Vegetalia