

# APÉNDICES

## Apéndice 1

### - Formato de Encuesta

Fecha: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_

Sexo:     *M* \_\_\_\_\_     *F* \_\_\_\_\_

**Instrucciones:** Por favor estimado panelista califique, de acuerdo a su agrado las siguientes muestras, siendo 5 la de mayor agrado y 1 la de menor agrado, poniendo el código de la misma en el puntaje correspondiente. Si desea comentar sobre el aroma, sabor o textura las muestras, lo puede hacer en el espacio de Opinión. Favor de no tragarse las muestras, e ingerir agua entre cada muestra. Gracias!

1	ME DISGUSTA EXTREMADAMENTE
2	ME DISGUSTA UN POCO
3	NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA
4	ME GUSTA UN POCO
5	ME GUSTA EXTREMADAMENTE

**A1**

**A2**

**A3**

**B1**

**B2**




**OPINION:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_




## Apéndice 2

### - Análisis Microbiológico (muestra A2)




#### 24 horas de incubacion Hongos y Levadura

SIN ADITIVO	1 ufc/g	
CON ADITIVO (0,5 g/kg)	0 ufc/g	
CON ADITIVO (0,7 g/kg)	0 ufc/g	




#### 72 horas de incubacion Hongos y Levadura

SIN ADITIVO	2 ufc/g	
CON ADITIVO (0,5 g/kg)	0 ufc/g	
CON ADITIVO (0,7 g/kg)	0 ufc/g	




### 24 horas de incubacion Aerobios

SIN ADITIVO	$1 \times 10^2$ ufc/g	
CON ADITIVO (0,5 g/kg)	$2 \times 10^1$ ufc/g	
CON ADITIVO (0,7 g/kg)	1 ufc/g	

### 72 horas de Incubacion Aerobios

SIN ADITIVO	$1 \times 10^3$ ufc/g	
CON ADITIVO (0,5 g/kg)	$1 \times 10^1$ ufc/g	
CON ADITIVO (0,7 g/kg)	2 ufc/g	

### 72 horas de incubación Coliforme

SIN ADITIVO	0 ufc/g	
CON ADITIVO (0,5g/kg)	0 ufc/g	
CON ADITIVO (0,7g/kg)	0 ufc/g	

### Apéndice 3

#### - Costos de Producción

COSTO PRODUCCIÓN			
	Gasto	Precio	Total
Okara	127,75	0,23	29,3825
Gluten	18,11	2,5	45,275
Aislado	32,73	3,5	114,555
Empaques	500	0,05	25
Personal	3	300	900
Servicios Básicos	1	180	180
Alquiler	1	350	350
<b>COSTO TOTAL</b>			<b>1644,21</b>
Utilidad	13%		213,75
<b>COSTO + UTILIDAD</b>			<b>1857,96</b>
<b>PRECIO POR UNIDAD</b>			<b>4,64</b>

## Apéndice 4

### - Informe de Ensayo de la Carne de Soya en el Mercado



Avilés & Vélez "AVVE"

LABORATORIOS "AVVE" S.A.

## INFORME DE ENSAYOS

Fecha de Informe:	12/Oct/2010	Orden:	8799	N° de Informe:	5683-10	Página:	1/1
-------------------	-------------	--------	------	----------------	---------	---------	-----

<b>INFORMACION DEL CLIENTE:</b>							
Nombre:	ANTONY TORRES SANCHEZ						
Dirección:	SAUCES 6 MZ 350 VILLA 7						
Teléfono:	6012064	Fax:	097157645	E. Mail:	--		


<b>DATOS DE LA MUESTRA:</b>							
Tipo de Muestra:	Cereales y Derivados						
Nombre:	CARNE DE SOYA SIN ADEREZO "NUEVA VIDA"						
Descripción:	Soya						
Lote:	--	Fecha de Elab.	10-9-2010	Fecha de Exp.	10-11-2010		
Contenido Declarado:	--	Encontrado:	1 de 450g	Condición:	Normales, funda plástica		
Fecha de Recepción:	04/Oct/2010	Cód. de Laboratorio:	CG-C-977-04-10-10	Muestreo:	Realizado por el cliente		


<b>Condiciones Ambientales:</b>	Temperatura:	25°C - 28°C
	Humedad relativa:	45% - 65 %

<b>RESULTADOS</b>					
<b>ANALISIS QUIMICO</b>					
Fecha de Análisis	07/Oct/10	Página R 38-5.10:	7863		
<b>Condiciones ambientales:</b>		Temperatura	25°C - 28°C	Humedad Relativa:	45% - 65%
<b>Parámetros</b>	<b>Unidad</b>	<b>Resultados</b>	<b>Requisitos</b>	<b>Método de Referencia</b>	
Humedad	g %	64,30	--	AOAC 18th 945.39 A	
Grasa	g %	1,41	--	AOAC 18th 945.39 D	
Proteínas (N x 6,25)	g %	29,38	--	AOAC 8th 945.39 C	

### OBSERVACIONES

La contra muestra se almacena en el laboratorio por 3 semanas.  
 Prohibida su reproducción total o parcial, sin previa autorización de LABORATORIOS AVVE S.A.  
 Los registros generados por el análisis de la(s) muestra(s) son mantenidas en los archivos del laboratorio por 5 años  
 Las observaciones y opiniones no se encuentran dentro del Alcance de Acreditación  
 Válido solo el Informe Original

  
 Dra. Margot Vélez de Avilés  
 Gerente General & Técnico

  
 Q.F. Magdalena Aray Andrade, M. Sc.  
 Directora de Calidad



## Apéndice 5

### - Informe de Ensayo de la Carne de Soya Casera



Avilés & Vélez "AVVE"

LABORATORIOS "AVVE" S.A.

### INFORME DE ENSAYOS

Fecha de Informe:	25/May/2011	Orden	2933	N° de Informe:	2651-11	Página:	1/1
-------------------	-------------	-------	------	----------------	---------	---------	-----

<b>INFORMACION DEL CLIENTE:</b>							
Nombre:	ANTONY TORRES SANCHEZ						
Dirección :	SAUCES 6 MZ 350 VILLA 7						
Teléfono:	6012064	Fax:	097157645	E. Mail:	--		


<b>DATOS DE LA MUESTRA:</b>							
Tipo de Muestra:	Cereales y Derivados						
Nombre:	CARNE DE SOYA PRUEBA CASERA						
Descripción:	Soya						
Lote:	--	Fecha de Elab.	--	Fecha de Exp.	--		
Contenido Declarado:	--	Encontrado:	1 de 304g	Condición:	Normales, envase plástico		
Fecha de Recepción:	18/May/2011	Cód. de Laboratorio:	CG-C-230-18-05-11	Muestreo:	Realizado por el cliente		


Condiciones Ambientales:	Temperatura:	25°C - 28°C
	Humedad relativa:	45% - 65%

<b>RESULTADOS</b>				
<b>ANÁLISIS QUÍMICO</b>				
Fecha de Análisis	19/May/11	Página R 38-5.10:	8184	
Condiciones ambientales:	Temperatura:	25°C - 28°C	Humedad Relativa:	45% - 65%
Parámetros	Unidad	Resultados	Requisitos	Método de Referencia
Humedad	g %	69,54	---	AOAC 18th 945.39 A
Grasa	g %	3,98	--	AOAC 18th 945.39 D
Proteínas (N x 5,77)	g %	7,62	--	AOAC 8th 945.39 C
Proteínas (N x 6,25)	g %	8,26	--	AOAC 8th 945.39 C

#### OBSERVACIONES

Se podrán solicitar modificaciones de documentos hasta 6 meses después de su emisión.  
 La contra muestra se almacena en el laboratorio por 3 semanas.  
 Prohibida su reproducción total o parcial, sin previa autorización de LABORATORIOS AVVE S.A.  
 Los registros generados por el análisis de la(s) muestra(s) son mantenidas en los archivos del laboratorio por 5 años  
 Las observaciones y opiniones no se encuentran dentro del Alcance de Acreditación  
 Válido solo el Informe Original

  
 Dra. Margot Vélez de Avilés  
 Gerente General & Técnico

  
 Q.F. Magdalena Aray Andrade, M. Sc.  
 Directora de Calidad

Matriz: km. 11,5 vía a Daule Parque Industrial California 1 Edificio Comercial 3 Local 4 A  
 P.B.X.: 2103206 - 2103017 - 2103026 Ext.: 235 Móvil: 098078518  
 Laboratorio de Microbiología Parque California # 2  
 Bodega de 44 • Telfs.: 2103365 - 2100969 Ext. 443  
 Email: labavve@gyc.satnet.net - labavve@telconet.net  
 Guayaquil - Ecuador  
 Punto de Recepción de Muestras en Portoviejo: Juan Montalvo 114 y Av. Guayaquil  
 Teléfono: 052 632308 Móvil: 086886303

## Apéndice 5

### - Informe de Ensayo de la Carne de Soya Prueba A2



Avilés & Vélez "AVVE"

LABORATORIOS "AVVE" S.A.

## INFORME DE ENSAYOS

Fecha de Informe:	25/May/2011	Orden	2934	N° de Informe:	2652-11	Página:	1/1
-------------------	-------------	-------	------	----------------	---------	---------	-----


<b>INFORMACION DEL CLIENTE:</b>							
Nombre:	ANTONY TORRES SANCHEZ						
Dirección:	SAUCES 6 MZ 350 VILLA 7						
Teléfono:	6012064	Fax:	097157645	E. Mail:	--		


<b>DATOS DE LA MUESTRA:</b>							
Tipo de Muestra:	Cereales y Derivados						
Nombre:	CARNE DE SOYA PRUEBA "A2"						
Descripción:	Soya						
Lote:	--	Fecha de Elab.	--	Fecha de Exp.	--		
Contenido Declarado:	--	Encontrado:	1 de 468g	Condición:	Normales, envase plástico		
Fecha de Recepción:	18/May/2011	Cód. de Laboratorio:	CG-C-231-18-05-11	Muestreo:	Realizado por el cliente		

Condiciones Ambientales:	Temperatura:	25°C - 28°C
	Humedad relativa:	45% - 65%

<b>RESULTADOS</b>				
<b>ANÁLISIS QUÍMICO</b>				
Fecha de Análisis	19/May/11	Página R 38-5.10:	8185	
Condiciones ambientales:	Temperatura:	25°C - 28°C	Humedad Relativa:	45% - 65%
Parámetros	Unidad	Resultados	Requisitos	Método de Referencia
Humedad	g %	69.33	--	AOAC 18th 945.39 A
Grasa	g %	2.60	--	AOAC 18th 945.39 D
Proteínas (N x 5,77)	g %	26.84	--	AOAC 8th 945.39 C
Proteínas (N x 6,25)	g %	28.01	--	AOAC 8th 945.39 C

<b>OBSERVACIONES</b>	
Se podrán solicitar modificaciones de documentos hasta 6 meses después de su emisión. La contra muestra se almacena en el laboratorio por 3 semanas. <b>Prohibida su reproducción total o parcial, sin previa autorización de LABORATORIOS AVVE S.A.</b> Los registros generados por el análisis de la(s) muestra(s) son mantenidas en los archivos del laboratorio por 5 años Las observaciones y opiniones no se encuentran dentro del Alcance de Acreditación Válido solo el Informe Original	

  
Dra. Margot Vélez de Avilés  
Gerente General & Técnico

  
Q.F. Magdalena Aray Andrade, M. Sc.  
Directora de Calidad

Matriz: km. 11,5 vía a Daule Parque Industrial California 1 Edificio Comercial 3 Local 4 A  
P.B.X.: 2103206 - 2103017 - 2103026 Ext.: 235 Móvil: 098078518  
Laboratorio de Microbiología Parque California # 2  
Bodega de 44 • Telfs.: 2103365 - 2100969 Ext. 443  
Email: labavve@gye.satnet.net - labavve@teiconet.net  
Guayaquil - Ecuador  
Punto de Recepción de Muestras en Portoviejo: Juan Montalvo 114 y Av. Guayaquil  
Teléfono: 052 632308 Móvil: 086886303