

PROGRAMA DE ELABORACION DE HAMBURGUESAS DE SABALO
EN VILLA SORIANO (DEPTO.SORIANO) *

Bertullo, E.; G. Gúida y A. Ripoll

El proyecto se llevó a cabo durante el año 1989 en la localidad de Villa Soriano, población que se encuentra en la desembocadura del Río Negro en el Río Uruguay en el Departamento de Soriano. En la Villa se encuentran unas 20 familias que se dedican a la pesca artesanal, capturando sábalo (Prochilodus spp.), bagre (Rhania spp.), pati (Luciopimelodus spp.), bogas (Leporinus spp.) y otros.

Actualmente los pescadores se encuentran agrupados en una cooperativa en formación (COPEVIS), la cual ha terminado una pequeña planta pesquera, que consiste en una cámara de refrigeración, fábrica de hielo, mesa de fileteo y sector administrativo. Debido a esta infraestructura adecuada para la fabricación de productos derivados de la pesca, es que se planteó la elaboración de productos derivados de aquellas especies de difícil comercialización.

La especie identificada fue el sábalo, el cual ocasionalmente presenta un fuerte gusto a barro, y su precio en el mercado es muy bajo. La tecnología propuesta fue la de las hamburguesas de pescado para uso institucional. La misma se seleccionó debido a las siguientes consideraciones:

- A) Antecedentes de éxito del producto a nivel de comedores institucionales nacionales (Universitario y Escuela Naval);
- B) Procesamiento y elaboración sencilla del producto;
- C) Abundancia relativa del recurso pesquero;
- D) Interés demostrado por los pescadores de Villa Soriano durante las pruebas de degustación que realizamos con las hamburguesas de sábalo elaboradas en nuestra Facultad;
- E) Interés del comedor del Hospital de Dolores (MSP) en contar con ese producto pesquero para su inclusión en las ideas de sus pacientes internados.

El proceso tecnológico consiste en filetear los sábalos sin piel, refrigerados y aptos para el consumo. Seguidamente se pasan por una picadora de carne obteniendo la pulpa de pescado. A esta pulpa se le agregan saborizantes naturales y luego se embute la mezcla en una tripa sintética de 9 cm de diámetro y 1 m de largo.

Una vez obtenida la unidad de hamburguesa se procede a su congelación a -18°C . El producto congelado debe ser almacenado posteriormente en un freezer, o en una cámara de congelado, hasta su consumo a nivel de los comedores institucionales. Una vez en el comedor se procede a su descongelación parcial, rebanado, rebozado y cocinado, quedando prontas para consumir.

Testadas las hamburguesas de sábalo fabricadas en base a su pulpa, más 5% de jugo de limón y 1,5% de sal, brindaron en un análisis sensorial por escala de puntajes un nivel de BUENO. Esta prueba se realizó en el Hospital de Dolores, interviniendo el personal y cuerpo técnico del mismo.

Durante 1990 comenzará la planta de COPEVIS a trabajar y los técnicos del Instituto de Investigaciones Pesqueras, conjuntamente con los técnicos de INAPE, asesorarán a los pescadores en el desarrollo del producto y su comercialización regional.

BIBLIOGRAFIA

Bertullo, E. y G. Guida (1989). Experimentación de hamburguesas de pescado para uso institucional. 2da. Consulta de Espertos FAO, Op.Cit.

C.N.P.A. (1988). Encuesta Nacional de Pesca Artesanal. C.N.P.A.-MTSS, Montevideo.

FAO (1972). Manual de Cooperativas de Pescadores. Estudios sobre Pesca No. 13, Roma.

* Proyecto con cargo a la Ley de Rendición de Cuentas