

# SALAZON ARTESANAL DE SABALO (*Prochilodus* spp.)

## Ira. Comunicación

Ripoll, A.; Belloni, R.; González, R.; Bertullo, E.

### INTRODUCCION

Dado el creciente interés en el desarrollo de la pesca artesanal y teniendo en cuenta que el sábalo (*Prochilodus* spp.) es un importante recurso de la pesca de agua dulce, comenzamos el presente estudio buscando la elaboración en primera instancia de sábalo salado "verde" mediante los procedimientos más elementales y lo que es fundamental, utilizando el mínimo de sal compatible con una buena preservación.

### MATERIAL Y METODO

Se partió de sábalo fresco, de buena calidad, que fue recibido eviscerado en Planta Piloto I.I.P., procediendo a su descamado y espalmado por su parte ventral, y registrando los correspondientes rendimientos de corte.

Posteriormente se hicieron dos lotes, utilizando en uno de ellos eritorbato de sodio al 0,1% como antioxidante.

El pescado espalmado fue salado en pila dentro de dos piletas sin drenaje, utilizando un mínimo de sal, completando las piletas con salmuera - saturada para evitar la oxidación inicial.

El eritorbato de sodio fue incorporado en la salmuera agregada a una de las piletas.

Luego de 6 días de proceso en piletas, las piezas de ambos lotes se colocan en pila con pesos para su prensado.

Se determinaron diariamente cloruros y humedad. Los cloruros fueron determinados por el método de Volhard y la humedad por pérdida de peso a 103 -105 °C. durante 24 hs.. Los cloruros se determinaron durante los tres primeros días seguidos; dejando transcurridos tres días más, se hizo el último análisis. La humedad fue determinada a las 48 hs. y 6 días.

Posteriormente se almacenó el producto salado en pila seca durante 20 días a temperatura ambiente, realizando un examen sensorial final.

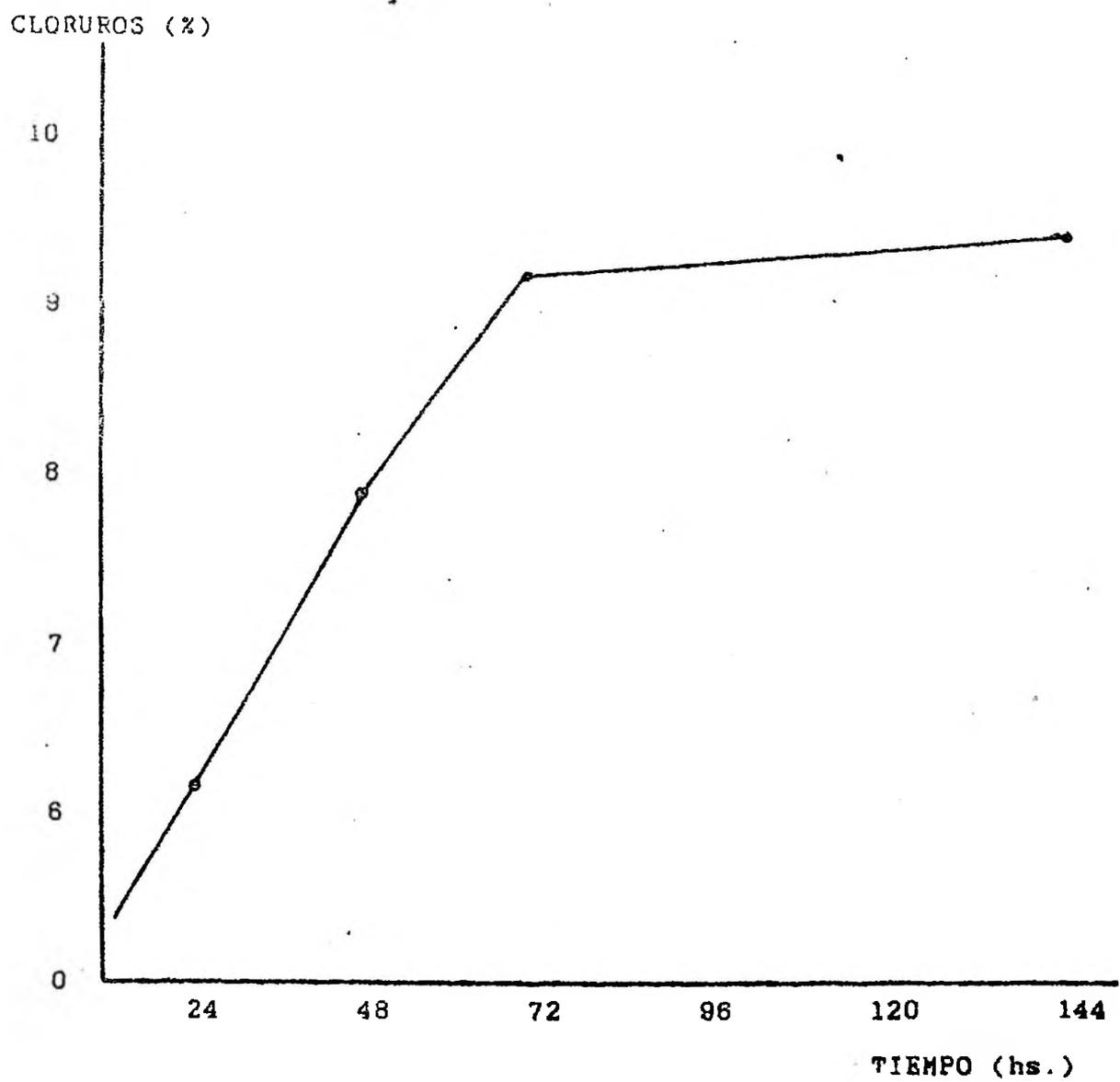


GRAFICO N° 1. CONCENTRACION DE CLORUROS  
EN LA MASA MUSCULAR DEL SABALO.

RESULTADOS

Cuadro No.1

RENDIMIENTOS

Entero/eviscerado	=	85% (estimado)
Eviscerado/descamado	=	96.7%
Eviscerado/espalmado descamado	=	83.7%
Entero/espalmado	=	70.7%

Cuadro No.2

\*RESULTADOS ANALITICOS

: Tiempo de proceso :	Cloruros :	Humedad :	Cloruros en el líxar :
24 hs.	6.1%		
48 hs.	7.7%	66.4%	
72 hs.	9.1%	63.6%	16.4%
6 días	9.3%	59.0%	15.4%

\* Gasto de sal 20% incluida la salmuera

Cuadro No.3

EXAMEN SENSORIAL DEL PRODUCTO

Salado verde con 7 días en pila húmeda

:Textura :	Normal:
:Olor :	Normal:
:Color :	Normal:

Salado verde a los 20 días de retirado de la pila húmeda

.....  
:Textura : Algo disminuida :  
.....  
:Olor : Límite de aceptación:  
.....  
:Color : Normal :  
.....

Observaciones: Presenta algunas larvas de moscas.  
No se observaron signos de rancidez en ninguno de los casos.

### DISCUSION

La determinación de cloruros en el licor a las 72 hs. (16.4%) y la misma concentración encontrada 3 días después sin una variación significativa en el músculo (Cuadro 2) determinaron la finalización del salado.

El porcentaje de sal utilizado (20%) es muy bajo para salado verde; solamente sería suficiente en caso de proceder al secado inmediatamente después del salado, en ésta primera etapa el interés es determinar la mínima cantidad necesaria de sal para elaborar un salado verde, que debe ser guardado con una humedad del orden del 50-55%.

No se observaron diferencias entre las partidas por el empleo de antioxidantes, aunque solamente se realizaron pruebas organolépticas en el producto luego de 20 días de almacenado en pila con humedad del 59%; es de esperar diferencias en períodos más prolongados.

### RECOMENDACIONES

Continuar ensayos de salazón de sábalo con otros porcentajes de sal, manteniendo iguales condiciones para las demás variables del proceso.

Realizar determinaciones de aw de producto en cuanto se pueda adquirir el aparato respectivo.

BIBLIOGRAFIA

SAINCLIVIÉR, M. (1985) .L'Industrie Alimentaire Halieutique  
p.126-145. ENSA. Rennes.

SULIT, J.I. et, al (1987) Processing and storage of salted herring

ZUGARRAMURDI, A. y LUPIN, H. (1977) Estudio sobre el salado de  
anchoita. Dinámica de proceso  
Rev. Latinoameric. Ing. Quím.  
7 : 25-38.