

SALAZON SECA DE ABADEJO (*Genipectus blacodes*).

Nelson Avdalov y Alvaro Lasa

1. INTRODUCCIÓN

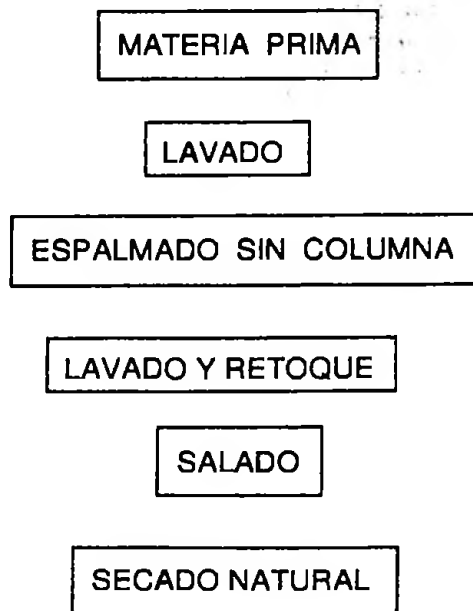
El Abadejo (*Genipectus blacodes*), por sus características, similares al Bacalao, por tratarse de una especie magra, por su color blanco y por su excelente textura resulta una excelente alternativa para la elaboración de salazón. La posibilidad de colocación de este producto en Brasil, importante consumidor de pescado salado, se incrementará notablemente con el advenimiento del Mercosur por la desaparición de las trabas arancelarias y no arancelarias que actualmente dificultan la comercialización.

2. MATERIAL Y MÉTODOS

Como materia prima se utilizó Abadejo (*Genipectus blacodes*) entero, al que se le sometió a un corte en el que se le quito la cabeza y las vísceras; luego mediante corte longitudinal dorsal se llegó a la cavidad abdominal sacando el resto de vísceras y dos tercios de la columna vertebral.

Luego se realizó la salazón en pila seca con capas alternadas de sal rota (molienda intermedia). El proceso de salazón duro dos semanas. Una vez salado se procedió al secado natural a temperatura ambiente (15°C aprox).

La tecnología del proceso se desarrolló según el siguiente esquema:



Durante las diversas etapas se tomaron los rendimientos del proceso, se midió la humedad y el contenido de cloruros del producto.

3.RESULTADOS

Los resultados obtenidos fueron:

Cuadro Nº 1. Rendimientos promedios obtenidos durante el proceso

RENDIMIENO DE ENTERO A:	%
ESPALMADO SIN COLUMNA	49
SALADO VERDE	33
SALADO SECO	19

Cuadro Nº 2. Humedad promedio del producto, en las distintas etapas del proceso

ETAPA DEL PROCESO	%
MATERIA PRIMA	81.4
SALADO VERDE	65.0
SALADO SECO	42.0

Cuadro Nº 3. Contenido promedial de cloruros en el producto

ETAPA DEL PROCESO	%
SALADO VERDE	13.4
SALADO SECO	19.0

Luego de elaborado el producto se almacenó sin empaque a temperatura ambiente durante seis meses no presentando evidencias sensoriales de de deterioro.

4. CONCLUSIONES

Del ensayo realizado se concluye que el abadejo (*Genipectus blacodes*) representa una excelente materia prima para la elaboración de pescado salado seco.

Por sus características sensoriales se obtiene un producto de muy buena apariencia general de color muy claro blanco o blanco rosado.

No presenta olores desagradables a amoníaco u otros.

Luego de someterse el producto a sucesivos lavados para remover la sal y cocinarlo se logra un producto muy apetecible y de excelente textura.

5. BIBLIOGRAFIA

Bertullo.V.H. 1975. Tecnología de los Productos y Subproductos de Pescados Mariscos y

Crustaceos. Editorial Hemisferio Sur. Bs. As. Argentina.

Burgess, G.H.O. 1971. El Pescado y los Productos derivados de la Pesca. Editorial Acribia. Zaragoza, España.

Dyer, W.Y. The Salting of Cod Fish Rc. Bd.Can.Prog.Rept.Atlantic Sra. Norte33:3-6.

Lupin, H.M. Fundamentos para la Elaboración de Merluza Seca. FAO/INFOPECA (203).

Ripoll.A. 1992. Salado del Pescado. INAPE. Informe Técnico Nº 44.

