

DINÁMICA DEL PROCESO DE SALADO Y ELABORACIÓN DE SUBPRODUCTOS A PARTIR DE LACHA (*Brevoortia spp*) SALADA.

Nelson Avdalov Amador Ripoll Ruth González

1. OBJETIVOS

Determinar mediante diversos ensayos a nivel piloto el tiempo necesario para obtener concentraciones de sal adecuadas para una óptima preservación del producto y evaluar a la vez el tiempo de eliminación de la sal, para la utilización del producto en la elaboración de marinados. Determinar los rendimientos obtenidos de los distintos cortes efectuados y la composición porcentual de las distintas partes del pescado.

2. MATERIAL Y MÉTODOS

Como materia prima se utilizó lacha (*Brevoortia spp*), en forma de H&G y filetes; para realizar el salado se empleo sal rota molienda No. 3. Se determinó humedad por el método de secado a 103°C hasta peso constante. Se determinaron cloruros por el método de Volhar. El desarrollo del trabajo se realizó según el siguiente esquema.

Cuadro N° 1. Desarrollo experimental

Día 1	salado de la materia prima (HG y filetes), en un recipiente estanco. (10 partes de pescado + 3 partes de sal)
Día 10	determinación de cloruros de pescado. determinación de cloruros en el licor. determinación de humedad en pescado.
Día 40	determinación de cloruros en pescado. determinación de humedad en pescado. sustitución del licor por salmuera al 20 %.
Día 50	determinación de cloruros en pescado. determinación de cloruros en licor. determinación de humedad en pescado. evaluación de la calidad sensorial. eliminación de la sal sumergiendo al producto salado en agua
Día 51	elaboración de filetes marinados en el producto al que se le eliminó la sal y a filetes frescos (sin salazón previa).

3. RESULTADOS

En el cuadro N° I se anotan los porcentajes de sal y agua encontrados durante el proceso de salado, en el cuadro N° II, los porcentajes de sal y agua del pescado durante el proceso de eliminación de la sal del producto y el la figura N° 1 se grafican estos resultados.

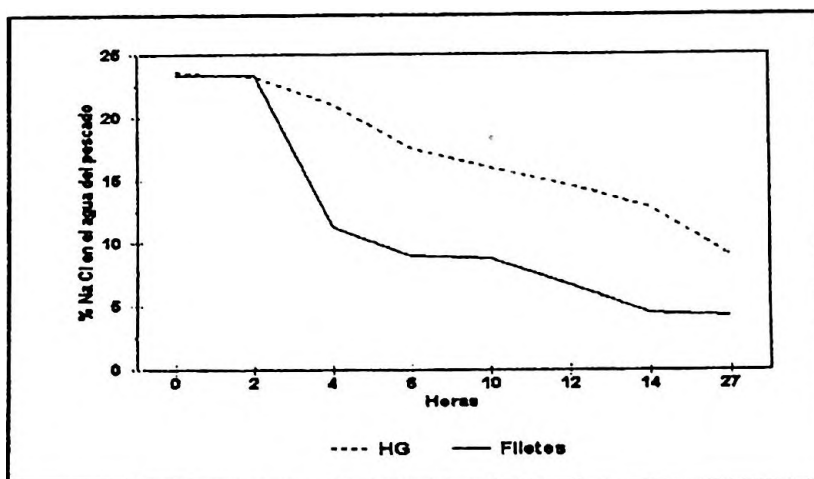
Cuadro N° I. Porcentaje de humedad y sal durante el proceso de salado.

	Día 1	Día 40	Día 50
humedad	53.1	54.4	50
% NaCl en pescado	10.6	14.4	12.9
gr NaCl/100gr de agua	19.9	25.7	23.3

Cuadro N° II. Porcentaje de NaCl en el agua del pescado durante el proceso de eliminación de sal en HG y filetes.

Horas	HG	Filetes
0	23.6	23.3
2	23.2	23.3
4	21.0	11.3
6	17.5	8.9
10	15.9	8.7
12	14.5	6.6
14	12.8	4.4
27	9.0	4.2

Figura N°1. Representación gráfica de la evolución del porcentaje de NaCl contenido en el agua del pescado durante el proceso de eliminación de sal en el HG y filetes.



4. CONCLUSIONES

Es factible almacenar la lacha salada en salmuera durante un período por lo menos de 50 días.

El tiempo de guarda no afecta la calidad del producto.

El tiempo de eliminación de la sal del producto es de aproximadamente un día.

4. 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 deribados de la Pesca. Editorial Acribia. Zaragoza, España.

Kreuzer, R. Y r. Ahmed, 1978. Utilización y mercadeo del Tiburón. Roma, FAO.

Heen, E., 1974. The utilization of small pelagic species in fishery products, editado por R. Kreuzer. West Byfleet Surrey, Fishing News Books Ltd., para la FAO, pp. 144-6

FAO 1978. Informe de la Consulta Técnica sobre la industria de la merluza en América Latina , Montevideo, Uruguay 24-28 de octubre de 1977. Suplemento .1. Documentos presentados en la Consulta. FAO Inf. Pesca. (203):69p.

Connel, J.J y R. Hardy, Trends in fish utilization. Farnham, Fishing News Books Ltd. 116 p.
