

Desarrollo del sistema HACCP en la producción de carcasas y ancas de rana toro (*Rana catesbeiana* Shaw, 1802) congeladas

Friss de Kereki, C. ; Dragonetti, J.P.; Mazzoni, R.

Instituto de Investigaciones Pesqueras (IIP). Facultad de Veterinaria. Universidad de la República.
Tomas Basañez 1160. C.P 11300. Montevideo, Uruguay. web@pes.fvet.edu.uy

RESUMEN

La ranicultura en Uruguay, tuvo su comienzo en 1986 cuando investigadores del Instituto de Investigaciones Pesqueras de la Facultad de Veterinaria y del Instituto Nacional de Pesca del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, estudiaron la factibilidad de la cría de rana toro a nivel nacional. El cultivo comercial de rana toro es una nueva producción en Uruguay . En 1999, la comercialización de carne de rana alcanzó los 3000 kg, con una exportación hacia la Argentina de 600 kg. En los últimos 10 años, 23 han sido los emprendimientos comerciales en esta área y 2 plantas las que han procesado carne de rana. La aplicación del sistema HACCP se hace necesaria para: 1)asegurar la inocuidad del alimento. 2)acceder a mercados exigentes 3)cumplir con los lineamientos del MGAP (Ley 13.833, decreto 213/997 cap IV art.112). El producto final fue: ancas o carcasas congeladas, con $A_w > 0.96$, pH: 6 envasadas en polietileno y almacenadas a $- 25^{\circ}\text{C}$. El principal peligro biológico: *Salmonella spp.* Los PCC encontrados en los ensayos realizados en la planta piloto del Instituto fueron: PCC 1: Recepción, PCC 2: Eviscerado, PCC 3: Enfriado. Si bien *Salmonella spp.* es indicada en la literatura internacional como el principal peligro, en los análisis realizados en los productos provenientes de criaderos del Uruguay, los resultados han sido hasta el presente negativos.

Trabajo presentado a: IV Jornadas Técnicas de la Facultad de Veterinaria. Noviembre de 2003.