

**Resultados preliminares del proyecto  
Optimización del Proceso de obtención de carne de cangrejo azul (*Callinectes  
sapidus*) en las pesquerías artesanales de las lagunas costeras salobres de  
Rocha**

Friss de Kereki, C.; Dragonetti, J. P.; Fernández, S.; López, C.  
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**

El *Callinectes sapidus*, es capturado incidentalmente por los pescadores artesanales de las lagunas costeras salobres de Rocha, durante la "zafra camaronera", que se lleva a cabo en verano y otoño. De alto valor comercial en otras partes del mundo, también tiene muy buena cotización local para los pescadores artesanales que los capturan con redes de enmalle como "fauna acompañante" de otras especies. El manejo y "tratamiento tecnológico" que le da el pescador artesanal al cangrejo no es el más adecuado. Realiza una cocción con agua de las lagunas, sin control de tiempo, temperatura y luego extrae la carne de pinzas, patas y cuerpo y a veces, la refrigera o congela, comercializándola en la zona. El objetivo de este proyecto es el de mejorar el procesamiento tanto el productivo (mejorar rendimiento de obtención de carne, determinar líquido y tiempo de cocción) como el higiénico sanitario (evaluar calidad microbiológica). Se utilizaron 167 ejemplares, el 98% de los mismos eran machos. Se comprobó el método de cocción: 20 minutos en agua potable a ebullición. Como resultado se obtuvo un rendimiento al corte manual del 13% y por extracción mecánica (despulpadora), un rendimiento del 27%. Las determinaciones microbiológicas de las primeras muestras de la pulpa refrigerada procesada por los pescadores resultaron en un alto recuento de aerobios totales (RBT)  $3 \times 10^6$ , coliformes  $3.8 \times 10^4$ , E. coli 0, estafilococos coagulasa positivos 700 y positivo a la presencia de Salmonella. Luego de una jornada de capacitación para el manejo higiénico sanitario de la pulpa, se logró disminuir significativamente la carga bacteriana en las muestras analizadas posteriormente, resultando el RBT  $9,6 \times 10^4$ , coliformes  $2 \times 10^3$ , E. coli 0, estafilococos 300 y Salmonella negativo.

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