

Aplicación de un modelo sostenible para la pesca artesanal: uso de tecnologías simples de procesamiento (*)

Fernández, S. (1); Vitancurt, J. (2)

(1) Instituto de Investigaciones Pesqueras "Prof. Dr. Víctor H. Bertullo"

Tomás Basañez 1160, C.P. 11300 . E-mail sofer@pes.fvet.edu.uy

(2) Programa de conservación de la biodiversidad y desarrollo sustentable de los humedales del este (Probides).

Ruta 9. km 204. Rocha. ap@probides.org

RESUMEN

Tecnologías sencillas y de baja inversión como el ahumado, salado con maduración y envasados tipo marinado, permiten a los pescadores artesanales revalorizar aquellas capturas, que por sus características son despreciadas en el mercado. Con ello se promueve la sustentabilidad de los recursos pesqueros. Las especies utilizadas fueron lacha (*Brevoortia aurea*) y lisa (*Mugil spp*). Para el ahumado se diseñó un ahumador artesanal con dos tanques de 200lts. Se realizó la combustión incompleta de aserrín y viruta de maderas duras. Se fileteó; los filetes con piel se lavaron y salaron en salmuera al 10% durante 15', se orearon 20' para lograr brillo, se ahumaron a 60° C durante 8 horas. Se enfriaron y envasaron en dos formas: a) con líquido de cobertura de pH bajo (<4,5) con tratamiento térmico final de 40' en ebullición (se aseguró una vida útil de 1 año sin refrigeración. b) en bandejas de madera cubiertas con polietileno las cuales se mantuvieron refrigeradas. El salado con maduración se realizó con lacha descabezada sin eviscerar, dispuesta en capas alternadas con sal. El proceso duró 4 meses, durante los cuales, se controlaron: temperatura ambiente, temperatura de la salmuera y pH del producto (5,6 final). Luego se fileteó, desaló y envasó con líquido de cobertura de bajo pH (<4,5). Los resultados de los análisis sensoriales (escala hedoniana de 1 a 6), químicos (pH, BNVT y salinidad por análisis de Cloruros) y microbiológicos (CMM, CGT, SPS, Enterobacterias, Coliformes fecales, Estafilococo y RBT (30°C por 72 Hs.) fueron buenos. Se comprobó la viabilidad de elaborar los productos en el medio y su demanda.

(*) Trabajo de investigación y desarrollo tecnológico aplicado a actividades técnicas y de extensión universitaria.

Trabajo presentado a: IV Jornadas Técnicas de la Facultad de Veterinaria. Noviembre de 2003.
Trabajo publicado en: Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo, 2003, Vol. 19, 127:131.