

**Procesamiento primario de *Corbicula fluminea***

Dragonetti, J. P.<sup>1</sup>; Friss de Kereki, C<sup>1</sup>; Moreira, C<sup>2</sup>; Patiño, N<sup>2</sup>, Varela, E<sup>1</sup>; Delgado G<sup>1</sup>

Tecnología de los Productos de la Pesca – Instituto de Investigaciones Pesqueras - Facultad de Veterinaria. Tomás Basañez 1160 – Montevideo.

[jp@pes.fvet.edu.uy](mailto:jp@pes.fvet.edu.uy)

**Palabras Clave:** almeja; desconche, rendimiento

**Resumen**

Con el aumento del tráfico marítimo mundial, se facilitó la introducción de especies foráneas que en muchas ocasiones se transformaron en invasoras. Este es el caso de *Corbicula fluminea*, al no tener enemigos naturales y encontrar condiciones favorables, su desarrollo ha sido muy importante. Esto motivó a potenciales inversores a solicitar este trabajo. Se estudiaron los aspectos básicos del procesamiento con el fin de brindar conocimientos técnicos para el desarrollo de la explotación de este recurso. Se consideraron como pasos básicos para el procesamiento: tiempo de purga para eliminar la arena, temperatura para el desconchado y rendimiento. Purga: se realizó en agua potable, las almejas vivas se suspendieron en canastos de malla metálica a media agua, los ensayos realizados indicaron que el tiempo óptimo fue de 72 horas. Desconchado: se emplearon 4 métodos: 3 por precocción por vapor libre (90 °C, 2'; 90 °C, 3'; 80 °C, 4') y uno por precocción con vapor presurizado (100 °C, 3'). De los procesos estudiados el más eficiente para la apertura de la concha fue la precocción con vapor presurizado a 100 °C, 3'. Rendimiento: luego de la apertura de la concha se procedió a la extracción manual de la pulpa, obteniéndose un rendimiento de 9.7%. De decidirse iniciar una explotación comercial es necesario estudiar la inocuidad del producto, especialmente los aspectos microbiológicos y contaminantes químicos.