

**Evaluación organoléptica de filetes de esturión siberiano (*Acipenser baerii*)**

Dragonetti, J. P.; Friss de Kereki, C.; Baker, N.; Varela, E. y Medina, S.

Instituto de Investigaciones Pesqueras - Facultad de Veterinaria. Tomás Basañez 1160 - Montevideo.

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

**Palabras Clave:** esturión; filetes; evaluación organoléptica

**Resumen**

En la actualidad el esturión es conocido por el caviar, históricamente fue muy apreciada su carne. Hoy en día, los filetes vuelven a tener un lugar destacado para los consumidores. Fue importante desarrollar un método de evaluación de inocuidad y calidad rápido y eficaz. Se trabajó con dos partidas de filetes de esturión almacenados en cámara frigorífica entre 0 y 3°C: sin envasar y envasada al vacío. Se evaluaron los caracteres organolépticos: olor, color, textura y elasticidad muscular. Para determinar el grado de frescura se valoró el nitrógeno básico volátil total (BNVT), Nitrógeno de Trimetilamina (NTMA) y Trimetilamina (TMA) por el método de microdifusión de Conway. Se tomó el pH los 10 primeros días de almacenamiento según AOAC. Se estableció la siguiente escala sensorial: 0 excelente, 1 muy bueno, 2 límite de la aceptación y 3 rechazo. Las muestras nunca presentaron olor a pescado, ni en las francamente alteradas. El olor varió de "ausencia" en los ejemplares recién faenados, pasando por "olor a sebo" en los de calidad intermedia hasta "olor a cadáver" en las muestras francamente alteradas. El color, especialmente de la cara externa, pasó rápidamente de rosa salmón, extrema frescura, a rosa "amarronado" hasta beige en los no aptos para consumo humano). La textura muscular varió de *rigor mortis* a friable. Los valores de BNVT, NTMA y TMA aumentaron durante el transcurso del almacenamiento, manteniéndose dentro de valores aceptables para consumo humano aún en las muestras sensorialmente alteradas. El pH se mantuvo dentro de valores admitidos para consumo. Variaciones sensoriales y químicas fueron similares en productos envasados y no envasados. La inspección organoléptica fue un medio idóneo de evaluación y con escala de fácil uso. En ambos lotes el plazo máximo de almacenamiento en refrigeración fue de 4 a 5 días.