

la relación omega6/omega3 fue de 0.17 a 1.3. La calidad lipídica es inferior a peces marinos pero superior a otras carnes, siendo fuentes de omega3. La vida útil fue de 7 a 9 días refrigerado desde la recepción. Los más frescos variaron desde olor a hierba húmeda a inodoro siendo el atributo de mayor diferencia con los de mar. Los alterados variaron desde rancio a cadavérico sin notas amoniacaes. Este diagnóstico es clave para optimizar procesos y producto mejorando la disponibilidad, accesibilidad y conocimiento para el consumo de estos alimentos.

**PALABRAS CLAVE:** Dulceacuícolas, lípidos, frescura

## **INFORME PRELIMINAR: EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA FRESCURA EN PECES DE AGUA DULCE**

**Dragonetti J.P.; Friss de Kereki C. y Pinnocchio G.**

En nuestro País el consumo de pescado se ha ido incrementando paulatinamente a lo largo de los últimos años, en su mayoría se basa en el consumo de especies marinas. En los Departamentos del interior hay un mayor consumo de especies dulceacuícolas fundamentalmente sábalo (*Prochilodus lineatus*), dorado (*Salminus brasiliensis*), boga (*Leporinus obtusidens*) y paty (*Luciopinelodus pati*). Por otra parte ultimamente han irumpido en el mercado especies importadas como el pangasisus (*Pangasius hypothalmus*), mal llamado lenguado asiático y la tilapia (*Oreochromis niloticus*) que han ido ganado adeptos dentro de los consumidores, especialmente aquellos que no son amantes del pescado por su olor, prácticamente inapercible, y la calidad de su "carne". Si bien hay abundante literatura sobre la evaluación de la frescura en peces, la gran mayoría de ésta esta dedicada a los peces marinos. La literatura especializada en peces de agua dulce, es escasa y más aún la dedicada a nuestras especies. Es por essto que consideramos de suma importancia establecer claramente los parámetros sensoriales para el dictamen de la frescura en nuestras especies de interés comercial. Para el presente trabajo se seleccionaron ejemplares refrigerados de las especies de mayor interés comercial para nuestro País, como criterio de selección se utilizaron los volúmens de exportación del Boletín estadístico de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA). En esta primer instancia se trabajó sobre pescado entero refrigerado. Se evaluaron los siguientes parámetros: apariencia general, color, olor, textura, elasticidad muscular, apariencia del ojo y de las branquias. La escala de puntuación utilizada fue de 0 a 3, siendo 0 excelente, 1 muy bueno, 2 rechazo y 3 podrido. Se esta trabajando en establecer las características organolépticas de cada categoría. La metodología de trabajo fue al ingrasso de los ejemplares se identificaron las muestras, se realizó la evaluación sensorial y los registros fotográficos correspondientes, luego se almacenaron en cámara frigorífica (° a 3°C) debidamente acondicionandos con hielo en escamas. Las evaluaciones se realizaro a intervalos de 72 horas hasta el dictamen de podrido. En primar instancia se encontró que las variaciones del olor tanto muscular como las de las branquias es completamente diferente que la correspondiente a las especies marinas, así ismo se piede apreciar variaciones en este atributo entre las diferentes especies estudiadas, de todas formas en una primara instancia se puede afirmar que el olor al pescado en extrema frescura es a hierba húmeda o recién cortada, y el correspondiente a ejemplares podridos es un olor cadavérico sin notas amoniacaes. Se esta trabajando en la elaboración de tablas gráficas y de texto para orientar en la inspección sensorial.

**PALABRAS CLAVE:** peces; dulceacuícolas; frescura

