

EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA FRESCURA EN *Illex argentinus*

Dragonetti J.P.; Friss de Kereki C.; Py M.

Los cefalópodos, en especial el calamar (*Illex argentinus*) son el rubro más importante dentro de las exportaciones de productos de la pesca de nuestro país luego del pescado. Sin embargo a la hora de su evaluación sensorial no se le ha dedicado especial atención, por lo general se utilizan los mismos parámetros que para la evaluación del pescado, olvidando que pertenecen a grupos zoológicos distintos, vertebrados y moluscos cefalópodos respectivamente, por lo que su anatomía y fisiología son diferentes, al igual que sus cambios *post mortem*. La complejidad y especificidad de los cambios *post mortem* son tales dentro de los moluscos, e incluso dentro de las diferentes especies de calamares que hace de suma importancia estudiarlas por separado para establecer los parámetros adecuados para su evaluación sensorial para cada una de ellas. Para el presente trabajo se seleccionaron ejemplares refrigerados (0 a 3°C) de *Illex argentinus*. En el momento de la recepción se identificaron las muestras para su posterior seguimiento. Para la evaluación sensorial se seleccionaron los siguientes parámetros: olor (a nivel del manto), color de la piel, color del músculo, ambos se estudian a nivel manto por ser la porción de mayor valor comercial y la pariencia del ojo. Se utilizó el mismo tipo de esca de valores que utiliza el *Quality Index Method* (QIM) siendo 0 excelente, 1 muy bueno, 2 rechazo y 3 podrido. En cada evaluación se realizaron registros fotográficos para confeccionar una tabla guía para la evaluación sensorial. Las evaluaciones se realizaron cada 48 horas hasta que el dictamen dio francamente podrido. Se pudo comprobar que este es un método eficiente para la evaluación de la frescura, destacándose dentro de los parámetros estudiados por su especial significación en *Illex argentinus* las variaciones de color de piel y manto que pasaron del blanco marfilino en los muy frescos a violáceo en los podridos, y las variaciones de olor en el manto que pasó de un olor suave agradable en los muy frescos a pútrido sin notas amoniacaes en los ejemplares francamente podridos, en este punto cabe señalar que hay discrepancia entre los datos encontrados y la bibliografía consultada, donde reiteradamente se señala la presencia de olor amoniacal. Esto se debería a que en la bibliografía no se citan estudios específicos sobre *Illex* y como ya señaláramos puede haber diferencias significativas de un género a otro y aún de una especie a otra.

PALABRAS CLAVE: calamar; frescura

ATLAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE FILETES DE PESCADO, COMERCIALIZADOS EN MONTEVIDEO

Carbia, A.; Silveira, C.; Dragonetti, J.P. y Friss de Kereki, C.

Universidad de la República, Facultad de Veterinaria, Instituto de Investigaciones Pesqueras

Dada la tendencia que se evidencia en relación a la ingesta de pescado, consideramos importante que el consumidor pueda acceder a una información básica con el fin de poderlo identificar con mayor propiedad. Para ello es importante que lo sepa hacer a través del reconocimiento macroscópico. En nuestro medio, no existía ningún material compilado al que tuvieran fácil acceso los potenciales consumidores para poder realizar una identificación adecuada. El propósito del trabajo fue el de confeccionar un atlas que permita identificar los filetes de las diferentes especies de pescados que se comercializan y realizar el estudio macroscópico de los filetes seleccionados considerando algunos parámetros básicos: forma, color, ángulo de apertura de los miótomos para asesorar al consumidor para la identificación de los filetes de pescado. El foco de esta investigación se centra en el estudio de las siguiente especies: abadejo (*Genypterus*