

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 amoniacales 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*

blacodes), anchoa (*Pomatomus saltatrix*), angelito (*Squatina argentina*), brótola (*Urophycis brasiliensis*), cazón (*Galeorhinus galeus*), corvina blanca (*Micropogonias furnieri*), lenguado (*Paralichthys brasiliensis*), merluza (*Merluccius hubbsi*), mero (*Acanthistius brasiliensis*), palometa (*Parona signata*), pejerrey (*Odonthestes bonariensis*), pescadilla de calada (*Cynoscion guatucupa*), pescadilla de red (*Macrodon ancylodon*), sargo (*Diplodus argenteus*). Métodos: Relevamiento de información. 1ª Toma de fotografías, selección de fotografías, 2ª Toma de fotografías, 2ª Selección de fotografías, trabajo de fotografías en un programa procesador de imágenes, selección definitiva de fotografías. Confección del Atlas. Estudio de los parámetros macroscópicos de las especies: color, forma, ángulo de apertura de los miótomos, relación largo / ancho. Color: Escala RGB. Se dividió el filete en tres partes. Se toman 5 puntos en cada parte. Determinación del color predominante del filete. En el segundo tercio se realiza la medición definitiva. Forma: analogía con formas geométricas. Relación L/a: se midió la parte más ancha del filete y se calculó la cantidad de veces que entra en el largo. Resultados del filete de merluza: Forma: triángulo isósceles base hacia cefálico; relación largo/ancho: 4.1; color escala RGB: 173, 143, 135; ángulo de los miótomos : 80°. Resultados:

Nombre	Forma	Color	Ángulo miótomos	Tamaño largo	Tamaño ancho	Relación L/a	Relación L/a
Merluza	Triángulo isósceles	Rosa Pálido	80°	33cm	8cm	4,1	4.1
Abadejo	Triángulo escaleno	-	95°	+	+	3,6	3.6
Anchoa	Trapezoide	Grisáceo	90°	-	+	2,7	2.7
Angelito	Trapezoidal con la base a dorsal	++	80°	++++	++++	4	4.0
Brótola	Triángulo rectángulo con la base a dorsal	Similar a la merluza	110°	-	-	3,6	3.6
Cazón	Triángulo escaleno con la base a dorsal	++	55°	+++	++	3,8	3.8
Corvina Blanca	Triángulo isósceles con bases a dorsal	+++	95°	-	+	3,7	3.7
Lenguado	Triángulo isósceles con la base a dorsal	-	60°	-	++	2,1	2.1
Mero	Rectangular	-	85°	-	+	2,6	2.6
Palometa	Triángulo isósceles con la base a craneal	+	105°	-	++	1,7	1.7
Pejerrey	Trapezoide	-	75°	-	-	3,4	3.4
Pescadilla de Calada	Trapezoide	+	90°	-	+	3,3	3.3
Pescadilla de Red	Trapezoide	Similar a merluza	75°	-	+	2,8	2.8
Sargo	Trapezio	No se midió	No se midió	-	+++	1,8	1.8

Conclusiones: cada especie fue identificada de acuerdo a los cuatro parámetros macroscópicos que establecimos 'a priori': color, forma, ángulo de los miótomos y relación largo – ancho, explicitados a través de fotos y de las tablas correspondientes, en el Atlas. Cada filete se comparó con el filete tomado como patrón: merluza. Para que un comprador pueda identificar adecuadamente un filete tendría que observar que se cumplieran más de uno de los parámetros antes mencionados (por lo menos dos). El Atlas confeccionado puede ser una interesante ayuda para el consumidor puesto que, en nuestro medio, no conocemos material de este tipo.

PALABRAS CLAVE: filetes, atlas, pescado

DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS DE PROCESAMIENTO DE PESCADO EN EL OESTE DE MONTEVIDEO

Cabral, A.; Campot, J.; Curto, N.; López, H.; Mancini, M.; Pignataro, G. y Pollak, A.

Cultura Ambiental
programacostas@gmail.com

El siguiente artículo sintetiza el trabajo realizado por la organización no gubernamental Cultura Ambiental a través del Programa Costas en el Departamento de Montevideo durante el 2010 y 2011. Esta iniciativa contó con el apoyo del Programa de Desarrollo Local – ART (PNUD) y fue elaborado e impulsado por el grupo de trabajo Montevideo Oeste conformado por diversas instituciones: MIDES (Infamilia – SOCAT), UDELAR (Apex – Cerro); Municipio A (Centro Comunes Zonales 17 y 18); Comisiones de vecinos de la zona. Cabe destacar que la intervención se desarrolló desde una mirada interdisciplinaria ya que participaron técnicos y profesionales provenientes de diversas áreas: veterinaria, biología, economía, ciencias sociales.

En varios puntos de la faja costera del oeste de Montevideo se encuentran asentadas comunidades de pescadores artesanales desde hace décadas. Hasta el momento al producto pesquero no se le agrega valor lo que limita las posibilidades de generar más puestos de trabajo de calidad. A través de esta iniciativa se intentó contribuir a instalar capacidades y calificación a mano de obra local para el manejo y procesamiento del pescado a través de diversas tecnologías, mediante la capacitación de interesados/as en prácticas de procesamiento del recurso, técnicas de manejo y comercialización.

Objetivo General:

Generar capacidades locales para promover el desarrollo de una cadena de valor territorial en relación al recurso pesquero capturado por la flota artesanal en Montevideo Oeste.

Objetivo Específico:

Capacitar a la población de las zonas de Santa Catalina, Pajas Blancas, Santiago Vázquez y áreas contiguas, en técnicas de elaboración de alimento en base a pescado, y en técnicas de comercialización y venta del producto, de forma que puedan crear y fortalecer emprendimientos productivos individuales, familiares y/o colectivos para mejorar sus ingresos.