

**Productos:**

- Programa de Capacitación elaborado que contemple los siguientes aspectos: manejo e higiene del pescado, procesamiento del mismo, estrategia de comercialización, nociones básicas de gestión empresarial (que incluya entre otros el cálculo de costos, elaboración de presupuesto, etc.).
- 3 grupos de entre 10 a 12 personas capacitados/as en técnicas de elaboración de productos en base a pescado, comercialización, venta y otros.
- Jornada de difusión y degustación de productos elaborados en base a los conocimientos adquiridos en la capacitación con participación de los beneficiarios del proyecto, sector empresarial, educativo y organizaciones locales.

**ELABORACION DE SURIMI A PARTIR DE PESCADILLA DE CALADA (*Cynoscion guatucupa*).**

**Alicia Panuncio**



Área Tecnología, Instituto de Investigaciones Pesqueras. Facultad de Veterinaria, Tomás Basáñez 1160.  
C.P. 11300.  
[aliciapan@hotmail.com](mailto:aliciapan@hotmail.com)

Surimi es un término japonés que significa carne de pescado picada, lavada y estabilizada con crioprotectores para su conservación en estado congelado.

El surimi no constituye por sí mismo un producto pesquero para consumo directo, sino que es considerado la materia prima a partir de la cual se pueden elaborar infinidad de productos tales como embutidos, empanados de pescado, kanikama, kamaboko's, chikuwa, satsumage, entre otros. El objetivo de este trabajo es describir esa alternativa de procesamiento tecnológico aplicada a productos pesqueros, (surimi) utilizando pescadilla de calada, *Cynoscion guatucupa*, como materia prima. La pescadilla de calada disponible en el mercado presentó características físico-organolépticas de muy fresca. Para obtener el surimi se utilizó la tecnología japonesa tradicional (Nishiya y Takeda). Posteriormente se realizó una valoración organoléptica de la calidad del surimi, la que resultó en un grado de muy bueno, evidenciada por muy buena capacidad de formación de gel, a la prueba del doblar resultó clasificación A, humedad y color en parámetros aceptables. Se concluye que la pescadilla de calada es una especie autóctona apta para utilizar este tipo de tecnología. La amplia gama de productos que se pueden elaborar a punto de partida de surimi genera la expectativa de que se adapte su consumo para el MERCOSUR. Este trabajo muestra que esta tecnología tiene además la ventajosa característica de poder ser aplicada a especies de pescados variadas que abundan en el Río de la Plata, las que al presente no son explotadas o se encuentran subexplotadas por poseer en sus músculos aprovechables gran cantidad de espinas, color de carne algo oscura, y/o variable cantidad de grasa.

Palabras clave: tecnología, surimi, pescadilla.