

## ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE EMPANADOS ELABORADOS A PARTIR DE PULPA DE PESCADO LAVADA Y SIN LAVAR.

Panuncio, A; Alzugaray, Ma.F; Olivera, L. y Niell, C.

Área Tecnología, Instituto de Investigaciones Pesqueras. Facultad de Veterinaria. Tomás Basáñez 1160. C. P. 11300.

[aliciapan@hotmail.com](mailto:aliciapan@hotmail.com)

En el mundo actual los productos empanados cuentan cada vez con mayor aceptación, la que se debe fundamentalmente a la apariencia y sabor que agrada al consumidor, sin perjuicio de ser muy nutritivos e incorporar valor al producto. Dentro del Proyecto de Desarrollo de Productos pesqueros con el estudiantado, se procedió a evaluar el agrado a consumidores mediante examen sensorial de empanados realizados con pulpa de pescado lavada y sin lavar. Como materia prima se utilizó pescadilla de calada (*Cynoscion guatucupa*) a la que se aplicó el corte espalmado. Luego se sometió a despulpadora. La pulpa obtenida se procesó de dos formas: lavada y sin lavar. En el lavado la relación de agua : pescado es de 3 : 1, se efectuó uno solo. Se formaron medallones de peso promedio 38 g cada uno. Se agregó sal al 1.5% del peso de la pulpa. La pulpa con el agregado de sal se presenta más brillante y cohesiva pues se solubilizan las proteínas miofibrilares. Luego se aplicó el batter compuesto por agua (500ml); almidón de maíz (65 g); harina de trigo (60 g); leche en polvo (30 g); ajo/perejil (5 g). Se empanó artesanalmente y se frió en aceite a 190° C por 3 minutos. Por medio de evaluación sensorial y la degustación se concluye que resultaron ser más aceptados los productos empanados obtenidos a partir de la pulpa de pescado sin lavar. Respecto a los degustados con pulpa lavada, estos presentaron textura más gomosa por lo que fueron rechazados. Este efecto puede evitarse agregando la sal en el batter.

Palabras clave: tecnología, pulpa de pescado, empanados.

## EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y EL TRABAJO MULTIDISCIPLINARIO PARA PROYECTO DE PLANTA DE INDUSTRIALIZACIÓN DE PESCADO

Rodríguez, M\*; Panuncio, A\*\*

\* Taller T+ de Proyecto y Anteproyecto. Facultad de Arquitectura. Br. Artigas 1031. C. P. 11200.

\*\* Área Tecnología, Instituto de Investigaciones Pesqueras-Facultad de Veterinaria, Tomás Basáñez 1160. C.P. 11300.

[aliciapan@hotmail.com](mailto:aliciapan@hotmail.com)

En el marco del Uruguay Productivo, el Taller T+ de la Facultad de Arquitectura (UDELAR), trabajó en el 2º semestre de 2009 sobre el eje temático: Bordes y desbordes, encarando la recuperación y rehabilitación de áreas industriales en las que existe infraestructura de servicios completa. En ese contexto, el curso de Anteproyecto 2 abordó, la elaboración de propuestas para una planta