

DESARROLLO DE EMBUTIDOS DE PESCADO

Avdalov, N.

Los serios problemas de alimentación y económicos a que se ve enfrentada América Latina, han motivado que muchos países se encuentren abocados al estudio y desarrollo de nuevas tecnologías que permitan la utilización racional de los recursos pesqueros que por diversos motivos están subutilizados.

Estas condicionantes llevan a orientar los esfuerzos en el campo de la tecnología de alimentos a propiciar una mayor utilización de las especies desechadas o reducidas en harina, en el procesamiento de productos para consumo humano directo, de bajo costo y fácil elaboración.

En Uruguay existen varios antecedentes; en el Instituto de Investigaciones Pesqueras de la Facultad de Veterinaria se han desarrollado varios tipos de productos ahumados, salados, secos, conservas, concentrados, que representan un alentador antecedente para el desarrollo de nuevas tecnologías acordes con la situación de nuestro país y continente.

Para la elaboración de embutidos de pescado (figura 1) se utilizó como materia prima tiburón; el que fue troceado y despellejado; luego se obtuvo pulpa para lo que se utilizó la máquina despulpadora Yanagiya Y-100; la pulpa así obtenida fue desintegrada en un cutter.

Esta pulpa finamente desintegrada fue luego homogeneizada y en ella se agregaron los componentes y aditivos para lograr la fórmula definitiva (figura 2).

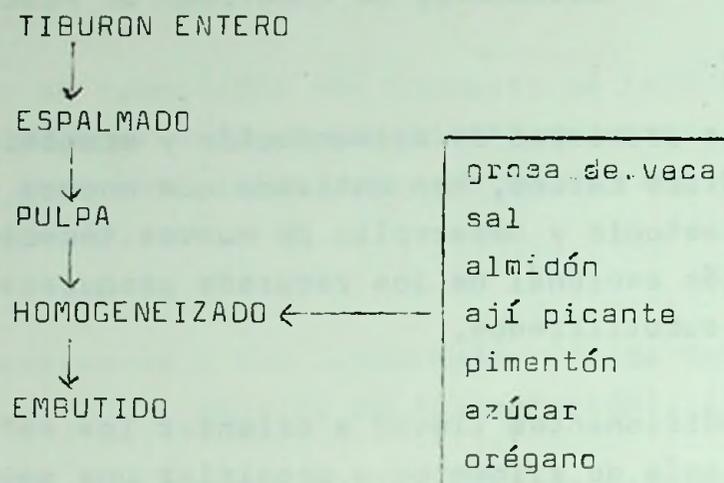


Figura Nº1 - Diagrama de proceso para la elaboración de embutidos.

Una vez obtenida la pasta definitiva fue embutida en tripa sintética de 2,5 cm de diámetro y sometida a un proceso de pasteurización para luego ser evaluada.

pulpa de tiburón.....	kgs.	2.000
grasa de vaca.....	kgs.	0.250
sal.....	kgs.	0.060
almidón de trigo.....	kgs.	0.040
ají picante.....	kgs.	0.004
pimentón.....	kgs.	0,006
azúcar.....	kgs.	.002
orégano.....	kgs.	0.004

Figura Nº2 - Composición definitiva de la pulpa utilizada para realizar los embutidos a base de pescado.

La evaluación fue realizada por un panel de degustación utilizando una escala de puntaje sensorial.

La muestra a evaluar fue sometida a la cocción en aceite o en vapor a 100°C para ser de esta manera presentada a los panelistas.

Los resultados de la evaluación se detallan en la figura 3, observándose que los mismos fueron considerados de aceptables a buenos.

	Definición	Evaluación
Color	rosado o rojizo	bueno
Olor	suave - poco definido	aceptable
Textura	resistente al corte	muy buena
Sabor	sin objeciones	aceptable

Figura N°3- Resultados de la evaluación de embutidos de tiburón.

Como conclusiones podemos destacar que los embutidos de pescado preparados con carne de tiburón fueron encontrados como de buenos por todos los panelistas que los evaluaron.

La carne de tiburón por su textura firme, color rojizo y sabor le confieren al producto con ella elaborados características organolépticas muy buenas.

De acuerdo a los resultados obtenidos se recomienda continuar con las investigaciones pasando a realizar pruebas a nivel piloto.

También es deseable que se complementen los exámenes sensoriales con análisis químicos y microbiológicos.

GREEN OLACHEZ, J.M. y ACOSTA J.C. (1979) Elaboración de hamburguesa de pescado. Instituto de Investigaciones Tecnológicas de Ensenada. B.California. México.

BERTULLO, V.H. (1970). Tecnología de los Productos de la Pesca. Bolsa del Libro, Asociación de estudiantes de Veterinaria.

AVDALOV, N. y PUIG, R. (1985). Desarrollo de embutidos de oescado. Informe Interno, Instituto de Investigaciones Pesqueras.