

INFORME PRELIMINAR SOBRE INVESTIGACION DEL CANGREJO ROJO
(Geryon quinquedens)

Un equipo de técnicos, integrado por personal del Instituto de Investigaciones Pesqueras (I.I.P.) de Facultad de Veterinaria y de la División Industrias Pesqueras del Instituto Nacional de Pesca (INAPE), comenzaron a partir de Setiembre de 1985 una serie de investigaciones sobre cangrejo rojo (Geryon quinquedens) con la finalidad de estudiar su posible explotación comercial y las características que ésta debería tener dentro de la política pesquera uruguaya.

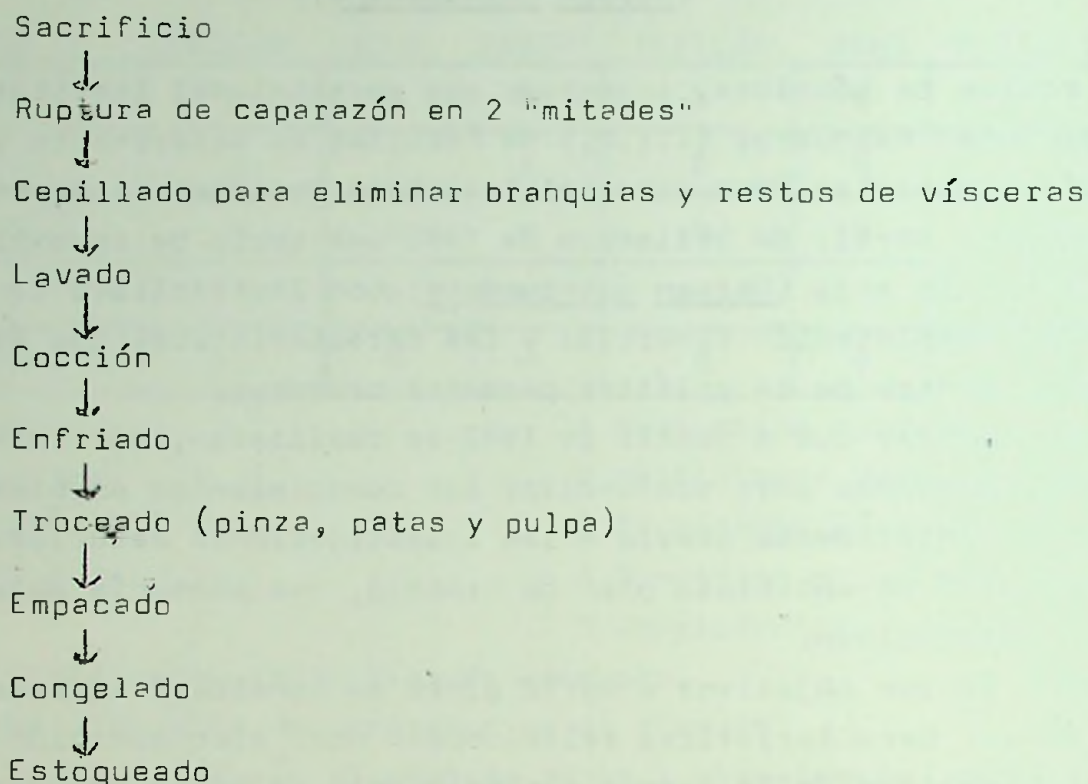
Es de señalar que a partir de 1982 se realizaron, por intermedio de INAPE, campañas para profundizar los conocimientos en biomasa, las que son el antecedente previo a las investigaciones actuales.

Se elaboró un ambicioso plan de trabajo, que contenía objetivos a corto y largo plazo.

Dentro de los objetivos a corto plazo se consideró imprescindible estudiar las características relacionadas con: a) composición bromatológica; b) calidad de la carne; c) rendimiento de carne obtenida, ya sea en relación al peso total del espécimen o a determinado sector del mismo; d) tratamiento a bordo más adecuado, y las perspectivas de su aplicación de acuerdo a las características socio-económicas del país.

En el pesquero en el cual se realizó la experiencia, adaptado para este tipo de pesquería, el tratamiento a bordo de los cangrejos se realizaba de acuerdo al flujo del Cuadro Nº1.

En lo relacionado con el tratamiento a bordo se consideró como uno de los puntos básicos del estudio, determinar la temperatura de cocción de las masas musculares, que permitiese posteriormente una fácil separación de la carne y la caparazón, así como el logro de obtener los mayores rendimientos. Este estudio se realizó tanto sobre cangrejos enteros como con las mitades cepilladas.

Cuadro Nº1

Para trabajar sobre los rendimientos de carne obtenidos se realizó una amplia selección de muestras, de acuerdo a los tipos de materia prima que podría ser ofrecida a una planta para su posterior procesamiento, así como ya directamente para la venta a minoristas. Por lo expresado se trabajó con:

- cangrejo entero
- pinzas (sector distal del primer par de extremidades)
- prepinzas (sector proximal del primer par de extremidades)
- patas (segmento proximal de las correspondientes extremidades)
- coxas (zona de articulación del cuerpo con las extremidades)

Si bien en el momento actual los datos sobre rendimientos obtenidos se encuentran en etapa de procesamiento, es posible adelantar algunos datos aproximados al respecto (Cuadro Nº2).

Cuadro Nº2

PESO DE	EN RELACION A	%
Carne de pinza	pinza completa	31
Pinza cocktail	pinza completa	58
Carne de patas	pata completa	47
Carne de coxas	coxa completa	45
Carne de prepinzas	prepinza completa	46
Carne total	cangrejo entero	26

En este estudio se confirma nuevamente la alta calidad de la carne de esta especie, la que se podría catalogar de excelente para ser destinada al consumo humano.

Una de las conclusiones de mayor importancia por su repercusión socio-económica para el país está relacionada con la factibilidad cierta de que en el procesamiento realizado a bordo, se pase directamente de la cocción y enfriamiento de las "mitades" al empaque y congelación de las mismas, con la finalidad de realizar su procesamiento final en tierra.

Algunas de las ventajas de esta propuesta son las siguientes:

- 1) Obtención de rendimientos superiores en relación a la cantidad de carne obtenida.
- 2) Logro de un mayor valor agregado sobre el producto a exportar.
- 3) Importancia social de ser fuente de mano de obra en número considerable.
- 4) Posibilidad de obtener una amplia gama de productos (pinzas, patas en trozos, cocktail, etc.), muy dificultoso de realizarse a bordo.
- 5) Total dedicación de la tripulación del pesquero a todo lo relacionado con la captura, lo que permitiría un aumento de la capacidad de captura de la embarcación.

Como se estableció precedentemente, el equipo de trabajo se encuentra en estos momentos continuando la investigación sobre cangrejo rojo de acuerdo a los objetivos fijados a medio y largo plazo.

En la actualidad se encuentran en plena elaboración los siguientes aspectos:

- a) Procesamiento de los datos sobre rendimientos de carne obtenidos en relación al tipo de materia prima correspondiente a la muestra en estudio.
- b) Estudio conjunto con técnicos de la División Biología de INAPE sobre posibles características de comportamiento particular de muestras extraídas en forma conjunta y evaluadas según los planes de trabajo de cada uno de los equipos encargados.
- c) Estudio del comportamiento de la carne de cangrejo estoqueada a -30°C en relación a los niveles de NBVT y TMA en el correr del tiempo, conjuntamente con la prosecución de análisis organolépticos.

MEADE, T. y GRAY, G. (1973). The Red Crab. Marine Technical Report. Series Number 11. University of Rhode Island, pags. 9-19.

KE, P.; LALL, S. y DEWAR, A. (1981). Quality Improvement Investigations for Atlantic Queen Crab. Fisheries and Marine Service Technical. Report Nº1002.

STANSBY, M. (1968). Tecnología de la Industria Pesquera, pags. 226-240.

TANIKAWA, E. (1971). Marine Products in Japan - pags. 174-178.

FISH AS FOOD (1965). Volumen III- pags. 306-318.

ERNEST, D. y Mc RAE, Jr. (1961). Red Crab Explorations Off The Northeastern Coast of The United States, Commercial Fisheries Review Vol. 23, Nº5.

FAO (1977). Código de Prácticas para los Cangrejos. Circular de Pesca C 349.

FERNANDEZ, O. y BARREIRO, D. (1982). Calidad y Rendimientos de Carne de Cangrejo Rojo (Informe I) Instituto Nacional de Pesca.

FERNANDEZ, O. y BARREIRO, D. (1982). Calidad y Rendimientos de Carne de Cangrejo Rojo (Informe 2). Instituto Nacional de Pesca.