

APROVECHAMIENTO TECNOLÓGICO DE LA MERLUZA AZUL (Micromesistius australis)

Fernández Amorín, S.

Para el estudio partimos de piezas de la especie capturada al Sur de las Islas Georgias, H&G (descabezadas y evisceradas) y congeladas a bordo de un buque factoría polaco.

Se revisan todos los aspectos de calidad y rendimiento inherentes a la especie con el fin de disponer de la misma como un recurso más para el consumo humano directo y realizar al mismo tiempo una comparación con la especie Merluccius hubbsi que nuestras plantas pesqueras procesan habitualmente.

Se descongelan tres partidas diferentes empleando agua fría circulante, controlando el peso de cada lote a descongelar.

Posteriormente se realiza un escurrido de las piezas y un segundo control de peso para la determinación del goteo.

Se obtienen, luego, filetes sin piel empleando para ello la Baader 188, y son prolijados o retocados para la eliminación de espinas, huesos y otros defectos.

El rendimiento se calculó por diferencia de peso entre la materia prima descongelada y los filetes prontos para cada uno de los lotes por separado.

Continuando con el estudio, se realizó un control de los caracteres organolépticos del producto final y de otros aspectos diferenciales con la especie Merluccius hubbsi tales como el tamaño y consistencia de las espinas y cantidad y tipo de parásitos (Tabla Nº1).

Una posterior cocción a 100°C durante media hora permitió realizar la prueba de degustación (Tabla Nº2).

Para el control de Bases Nitrogenadas Volátiles Totales (BNVT) se empleó el método de microdifusión de Conway y Byrne, modificado.

Finalmente se realiza un control bromatológico aplicando para la determinación de proteínas el método de destilación por micro Kjeldahl, para cenizas, incineración por una mufla a 550°C durante seis horas; para la grasa el método de Soxhlet de recirculación de éter y para la humedad una estufa a 105°C durante doce horas, hasta peso constante.

El porcentaje del goteo fue variable para cada uno de los lotes,

siendo de 7.2; 7.8 y 8%. El rendimiento para el primer lote fue de 69.39%; para los lotes dos y tres fue inferior, 56.7 y 54.8% respectivamente.

Tabla N°1

Caracteres	Lote 1	Lote 2	Lote 3
Organolépticos			
Aspecto	Muy bueno	Regular	Regular
Textura	Muy buena	Regular	Mala
Color	Algo amarillento	Amarillo	Amarillo
Olor	Agradable	Neutro	Neutro
Asp. Diferenciales			
Espinas (pin-bones)	Chicas y cartilaginosas	Similar	Similar
Parásitos	Gran % y blancos	Similar	Similar

BNVT. Para el primer lote: 8.33%; 2º lote: 10.8%; tercer lote: 12.6%

Tabla N°2

Prueba de cocción

Aspecto general	Muy bueno	Aceptable	Aceptable
Color	Blanco	Blanco	Amarillento
Olor	Bueno	Bueno	Aceptable
Sabor	Sin sabor	Sin sabor	Sin sabor
Textura	Muy buena	Aceptable	Y No es buena

EL CONTROL BROMATOLOGICO se realiza Únicamente de filetes crudos extraídos del LOTE 1, siendo la proteína de 17.44%; la grasa 0.55%; las cenizas 0.09% y la humedad de 81%.

A través de los cuadros se evidencia claramente la diferencia en la calidad entre los tres lotes, especialmente del 1º con el 2º y el 3º; inconveniente debido, en parte, al tiempo que insumió la congelación a bordo de cada uno y a la forma de preservación de las piezas de H&G ya congeladas.

La diferencia más notoria con respecto a Merluccius hubbsi, está en el sabor, siendo neutro en Micromesistius australis. Esto permite que sea una carne ideal para elaborar pulpas de pescado, en las cuales puede modificarse el sabor fácilmente con aditivos especiales enmascarando el sabor a pescado muchas veces rechazado.

El rendimiento en la elaboración de filetes no se consideró bueno, siendo otro inconveniente la presentación de los mismos por la presencia de gran cantidad de parásitos blancos (sin identificar) y el color intenso del músculo rojo superficial.

- BERTULLO, V.H. (1975). Tecnología de los Productos y Subproductos de pescados, moluscos y crustáceos. Editorial Hemisferio Sur, Buenos Aires.
- PEARSON, D. (1976). Técnicas de laboratorio para el análisis de alimentos. Editorial Acribia, Barcelona.
- BERTULLO, V.H. (1970). Tecnología de los productos de la pesca. (Ejercicios prácticos). "Bolsa del Libro".