

CONSERVA DE PULPA DE LACHA (*Brevortia* spp.)

Ripoll, A. *

Con el fin de encontrar utilización para la lacha capturada en forma artesanal, y buscar un sustituto de las conservas importadas tipo graded, se planteó la elaboración de una conserva de pulpa de lacha intentando utilizar los procedimientos más sencillos, de manera que los costos sean los menores posibles y el producto quede ser comercializado a un precio accesible.

La lacha fue recibida congelada entera, incluida en hielo para minimizar la rancidez; luego del descongelado a temperatura ambiente se procedió al espalmado y cenillado del peritoneo.

A partir del espalmado se elaboró pulpa utilizando despuladora "Yanhagiya".

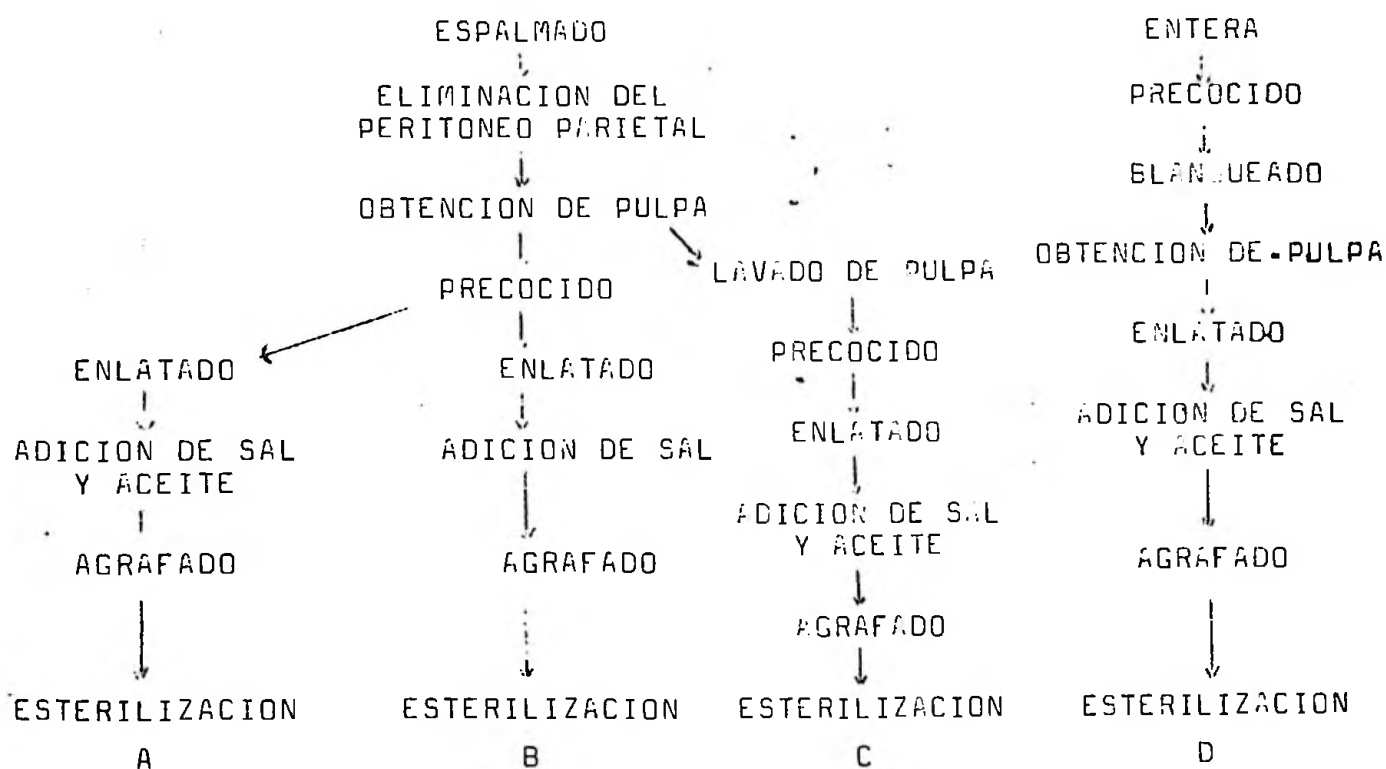
La pulpa fue precocida a vapor libre y posteriormente se procedió a su enlatado con un 2,5% de sal.

Se dividió la partida enlatada antes de su agrefado en lotes, adicionando aceite a un lote y sin edición de aceite al segundo lote.

Se hizo un tercer lote con pulpa lavada, adicionando aceite.

Independientemente se hizo precocido de lacha entera, llevando a cabo posteriormente el blanqueado y la eliminación de espinas utilizando la despuladora, procediendo al enlatado de la pulpa obtenida.

Los cuatro lotes fueron agrefados y esterilizados.



EXAMEN SENSORIAL
PANEL DE DEGUSTACION

	A NORMAL	B SIN ACEITE	C LAVADA	D PRECOCIDO ENTERO
APARIENCIA GENERAL EN LA LATA	7	10	3	6
APARIENCIA VOLCADO	5	10	5	5
OLOR	7	10	3	7
SABOR	8	3	10	7
MEJOR	8	10	5	6

RENDIMIENTOS

ESPALMADO/PULPA = 66%

PULPA/PULPA PRECOCIDA = 86%

ESPALMADO/PULPA PRECOCIDA = 57%

COSTOS DIRECTOS
POR LATA (180g)

COMBUSTIBLE	0.10
PESCADO	0.11
ENVASE	0.17
ACEITE-SAL	0.05
MANO DE OBRA	0.09
TOTAL	U\$ 0.52

(Materia prima U\$ 255/Ton)

De acuerdo a los resultados obtenidos en el panel se considera el producto B (sin aceite) superior al resto, aunque es de destacar que el lote con aceite presentaba exceso de aceite.

En lo que respecta a la pulpa lavada fundamentalmente fue rechazada por el color.

* Trabajo realizado en forma conjunta con: Avdalov, N.; Bertullo, E.; Belloni, R.; Fernández, O.; Morales, E.

BERTULLO, V.H. (1975).- Tecnología de los Productos y Subproductos de pescados, moluscos y crustáceos. Ed. Hemisferio Sur. Bs.As.

LUDORFF/MEYER (1978).- El pescado y los productos de la pesca. Ed. Acribia. Barcelona.

STANSBY, M. (1968).- Tecnología de la industria pesquera. Ed. Acribia. Barcelona