

APROVECHAMIENTO TECNOLÓGICO DE LA FAMILIA RAJIDAE SPP.

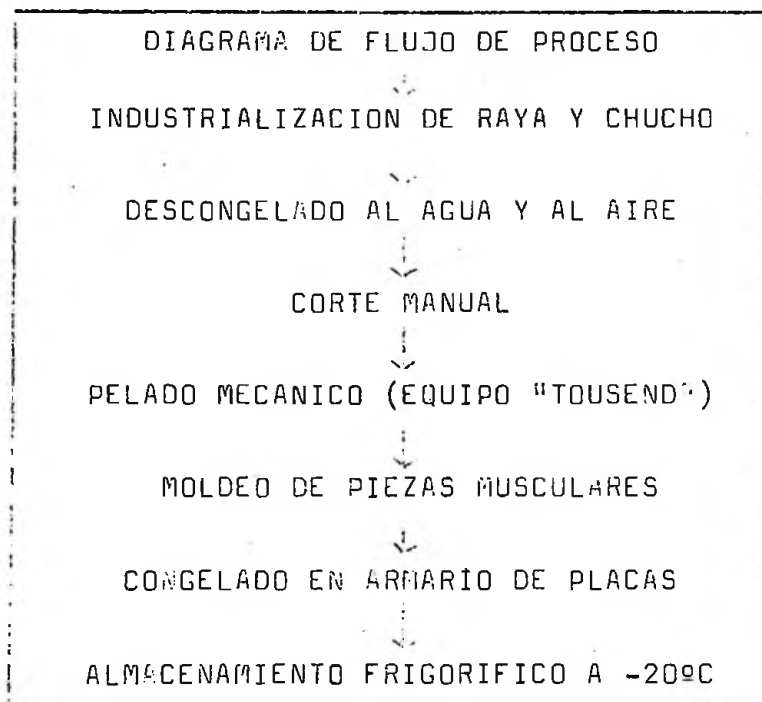
Morales, E.; Ripoll, A.; Güida, G. y Bertullo, E.

La materia prima para la realización de este trabajo fue suministrada por el Terminal Pesquero de I.L.P.E., quien a su vez la obtuvo de un B/P de bandera coreana que opera en aguas del Atlántico Sur.

Ingresaron a Planta Piloto diversas cajas de cartón corrugado conteniendo rayas y chuchos enteros, congelados a bordo, los cuales se mantuvieron en nuestras cámaras de almacenamiento frigorífico hasta su utilización. Los especímenes recibidos fueron taxonómicamente clasificados como Raja spp. (nombre vulgar: raya) y Dasyatis spp. (nombre vulgar: chucho). Cabe destacar que estas especies se encuentran dentro del componente de "descarte" de los B/P arrastreros que componen nuestra flota costera y eventualmente de altura, por lo cual se consideró importante un estudio para su potencial industrialización.

En el marco del Convenio Facultad de Veterinaria-INAPE, se transportaron las cajas de los mencionados productos de la pesca hasta la Planta Industrial de Serrana S.A. en el Departamento de Lavalleja, a los efectos de realizar en el medio las pruebas de proceso, según se indica en el Cuadro Nº1.

CUADRO Nº1



zando el pelado de aletas de rayas por métodos enzimáticos con muy buenos resultados. (1)

Una vez obtenido el producto final, esto es un filete de raya pelada, se procedió al moldeado interfoliado con polietileno de 50 micrones dentro de moldes de aluminio para fishblock (7,5 kgs).

Los rendimientos obtenidos en el proceso fueron los indicados en el Cuadro Nº2. Para la experiencia fueron utilizados 30 kgs de raya y 60 kgs de chucho.

CUADRO Nº2

RENDIMIENTO DE PROCESO DE ALETAS DE FLIA. RAJIDAE

RAYA ENTERA	100%	ALETA DE RAYA	35%	ALETA PELADA RAYA	26%
CHUCHO ENTERO	100%	ALETA DE CHUCHO	30%	ALETA PELADA CHUCHO	23%

Las aletas de raya y chucho cocidas y ahumadas son un plato selecto en Francia, por lo que la exportación de las mismas estaría dirigida fundamentalmente a este país. (2)

(1) STEFANSSON, G. (1988)- Enzymes in the fishing industries. Food Technology.

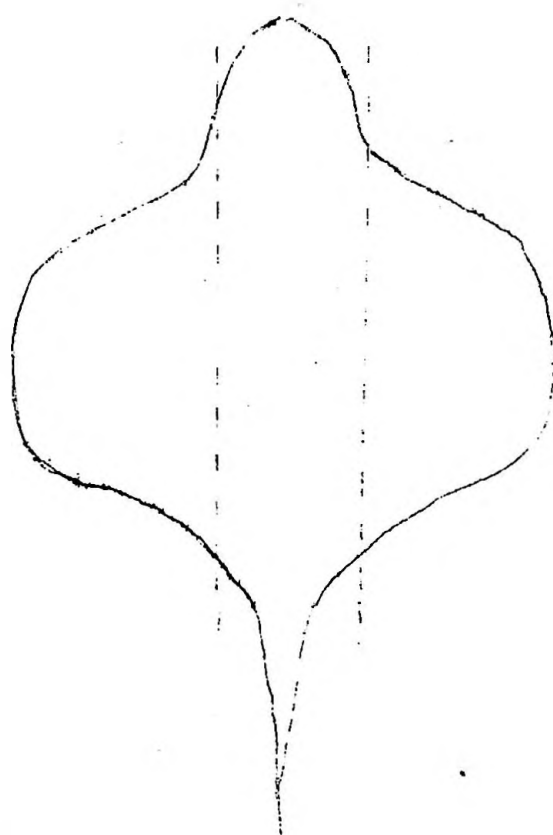
(2) KIETZMAN (1974)- Inspección veterinaria de pescado. Ed. Acribia.

El descongelado se realizó retirando los bloques de rayas de la cámara frigorífica 24 horas antes del procesamiento y de acuerdo a la temperatura ambiente se terminó de descongelarlos en piletas con agua potable circulante.

Los cortes efectuados sobre los ejemplares estuvieron dirigidos al quitado de las denominadas "alas" (aletas). Los cortes efectuados manualmente con cuchillas se realizaron sobre una línea paralela al cuerpo desde la porción craneal hasta la inserción de la cola (Fig. Nº1)

FIGURA Nº1

ESQUEMA DE CORTE DE ALAS DE RAYA



Luego de obtener las aletas, se efectuó el pelado de las mismas.

Optamos por el pelado mecánico puesto que el pelado manual es muy difícil. Utilizamos un equipo "Tousend", el cual es capaz de extraer la piel de filetes de elasmobranchios y de otras especies, mediante un sistema de cuchillas rotatorias. Se obtuvo un rendimiento de equipo de unos 72 Kgs de aletas de elasmobranchios por hora, con el trabajo de un operario en la máquina y otro de apoyo para alcanzar las piezas y retirar las peladas. Tener en cuenta que a nivel experimental se está reali-