

CONSERVACIÓN NATURAL PARA EL PESCADO

Título del proyecto: *“Inhibición de la alteración de productos de la pesca mediante la aplicación a bordo de compuestos naturales con propiedades antioxidantes y antimicrobianas”.*

Proyecto financiado por la Consellería de Innovación e Industria (programa IN.CI.TE) de la Xunta de Galicia en 2008 y finalizado en 2010.

Participantes: Liderado por ARVI, se llevó a cabo con la colaboración del Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC) y la Universidad de Santiago de Compostela.



Principales conclusiones:

- ▲ El único tratamiento viable sin aumentar los gastos de producción es la adición del preservante en el hielo de conservación.
- ▲ Las especies que mejor responden al tratamiento con conservante son la merluza y el gallo. También se analizó el comportamiento con la bacaladilla.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Este estudio pretende probar la eficacia de un producto comercial (BPS2), que incluye compuestos naturales (ácido cítrico, ascórbico y láctico) con propiedades antioxidantes y antimicrobianas conocidas, con el fin de inhibir la alteración del pescado y prolongar su vida útil.

El objetivo principal es la investigación sobre la influencia del conservante BPS2 y definir las concentraciones y condiciones de uso

adecuadas para la inhibición de las alteraciones de propiedades y la prolongación del tiempo de vida útil de importantes productos comerciales de pescado.

La motivación del proyecto es ofrecer una solución a las flotas que faenan en Gran Sol, que explotan especies de pescado que se comercializan en fresco, y que, dado lo alejado de los lugares donde se capturan y el tiempo que emplean en las mareas, desembarcan capturas con un valor comercial variable.

ESPECIES ESTUDIADAS



Merluza



Gallo



Bacaladilla



INHIBICIÓN DE LA ALTERACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA MEDIANTE LA APLICACIÓN A BORDO DE COMPUESTOS NATURALES CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANAS

▲ METODOLOGÍA



- Inmersión de las piezas de pescado en una solución del producto preservante.



- Introducción del pescado en una máquina de lavado, que incluye producto conservante.



- Conservación del pescado en hielo tradicional elaborado a partir del producto preservante.



- Aplicación y evaluación a bordo de las condiciones óptimas obtenidas anteriormente.

▲ RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

- Por primera vez se ha investigado científicamente la forma correcta de adición de un conservante al pescado.
- Las especies que mejor responden al tratamiento con conservante son la merluza y el gallo.
- La concentración óptima se encuentra entre 800 y 1.000 ppm, ya que un valor menor supone unos peores resultados en la conservación, y valores superiores proporcionan sabor y olor adicional al pescado tratado.
- Los resultados no fueron lo suficientemente optimistas para recomendar el uso a nivel general de la flota de Gran Sol.
- A lo largo del proyecto, el equipo se encontró con un hándicap difícil de superar, que fue no saber exactamente la concentración de cada uno de los compuestos que lleva el producto BPS2, que generaba la incertidumbre de si podría causar algún efecto contrario al deseado o si cambiando su concentración se podría llegar a una conservación mayor.
- De ahí surge la iniciativa de un nuevo proyecto que optimice compuestos y concentraciones.

A bordo, el único tratamiento viable a día de hoy, sin que implique un mayor tiempo de elaboración del pescado o un mayor número de tripulantes, es el de la adición del preservante en el hielo de conservación.

