

CAMBIOS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS OBSERVADOS DURANTE EL PROCESO TECNOLÓGICO DE LA CONSERVA DE ATÚN

Physical, chemical and microbiological changes observed during the tuna processing

¹Márquez F., Y.; ²Cabello, A.; ¹Villalobos, L.; ¹Figuera, B.; ¹Guevara, G. y ²Vallenilla, O.

¹UDO. Postgrado de Biología Aplicada. Núcleo Sucre. Cumaná, estado Sucre. Correo-E: yunimarquez@hotmail.com

²INIA. Sucre/Nva. Esparta. Cumaná, estado Sucre.

RESUMEN

La pesca industrial del atún es una de las actividades más importantes del país con una producción promedio de 80.000 T, cuya distribución puede resumirse en: 70% para conservas, 10% las congeladoras y 20% destinado a consumo fresco. Las presentaciones más comunes son: en aceite, al natural y con vegetales. Las muestras fueron tomadas en el desembarco, precocido y producto esterilizado en una empresa conservera, luego fueron trasladadas al laboratorio del INIA Sucre/Nueva Esparta para determinar los cambios producidos en las tres fases muestreadas. Los resultados físicos-químicos promedios son los siguientes: pH (5,83; 5,83 y 5,84), N.B.V.T. (52,96; 70,23 y 55,85 mg/100g), TMA (0,44; 1,14 y 0,42 mg/100g), histamina (0,47; 0,69 y 0,71 mg/100g), sal (), proteína (26, 26; 29, 99 y 26,01 %), humedad (70, 47; 66,29 y 69,61%), ceniza (1,97; 1,54 y 1,44 %) y grasa (1,05; 1,57 y 3,84 %), para atún fresco, precocido y esterilizado respectivamente. Los cambios observados indicaron que en la etapa de precocido es donde los valores de pH, TMA, NBTv e histamina presentan un significativo incremento por el retardo en su entrada en los hornos de precocción. Este estudio detectó cambios físicos-químicos y microbiológicos que ocurren en el atún durante el desembarco, y proceso tecnológico de la conserva. Los resultados físico-químicos y microbiológicos para el producto esterilizado están dentro de los recomendados por la Comisión Venezolana de Normas Industriales para el atún en conserva.

Palabras clave: Atún, conserva, histamina, pH.