LA FAUNA ACOMPAÑANTE DEL CAMARON COMO MATERIA PRIMA PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS

Raw material from the processing of fish products

 12 Cabello, A, 2 Martínez, Z., 2 Villegas, L., 2 Figuera, B., 2 Marcano, L., 2 Gómez, A. y 1 Vallenilla, O.

RESUMEN

La fauna de acompañamiento del camarón está integrada por diversas especies de peces e invertebrados que son capturados incidentalmente en la pesquería de arrastre. Estas especies se dividen en comerciales, que por tipo y talla pueden venderse en los mercados de consumo fresco o fresco-congelado como: lenguado, corocoro, perlita, curvinata, bagre y no comerciales o broza que son los peces de pequeño tamaño de especies comerciales. El objetivo de este trabajo fue revisar la composición de la broza, su distribución geográfica, características nutricionales y posibles usos para la elaboración de productos pesqueros tradicionales y no tradicionales. La broza sin seleccionarse fue recolectada, por observadores científicos a bordo de embarcaciones de arrastre que operan en la región oriental de Venezuela. En el laboratorio, la broza fue separada por grupo de especies (peces y otros organismos); solo los peces fueron utilizados en este trabajo. Todos estos fueron eviscerados y descabezados manualmente, y deshuesados en una deshuesadora mecánica. El rendimiento obtenido en pulpa fue de 39,20%. Existe una relación broza/camarón de 11:1. La broza puede estar compuesta de hasta 90 especies, de los cuales el 96% son peces, 3% de crustáceos y un 1% otros organismos marinos. Se elaboraron productos tipo hamburguesa, filetes empanizados, pastas y embutidos a los cuales se les hizo una excelente presentación. Se sometieron a análisis sensoriales con panelistas entrenados y no entrenados, obteniendose una altísima aceptación. Se concluye que la fauna de acompañamiento del camarón, que hoy no tiene un valor comercial apreciable, puede convertirse en la principal materia prima para la elaboración de productos a base de pulpa de pescado.

Palabras clave: Fauna, acompañante, peces, procesamiento, productos

¹INIA. Cumana estado Sucre.

²Universidad de Oriente, Núcleo Sucre. Cumaná estado Sucre. Correo-E.: acabello@inia.gov.ve