



XL SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
2019

COMISIÓN DE LA XL SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
2019

Presidente:

Dr. Sebastián SÁNCHEZ

Secretario:

Dr. Alcides Ludovico SLANAC

Vocales:

Dra. Lilian Cristina JORGE
Dra. Gladys Pamela TEIBLER
Msc Pablo MALDONADO VARGAS

Miembros del Comité de Admisión:

Dra. Silvia Irene BOEHRINGER
Dra. María Fabiana CIPOLINI GALARZA
Dra. Luciana CHOLICH
Dr. David Roque HERNÁNDEZ
Dr. José Luis KONRAD
Dr. Fernando Augusto REVIDATTI
Dra. Adriana ROSCIANI

Colaboradores:

Dr. José Sebastián BENÍTEZ RUIZ DÍAZ
MV Sebastián CAPELLO VILLADA
MV Gabriela Soledad CHILESKI
Dra. Diana MARTÍNEZ
MV José Augusto PICOT

Calidad de carne de filetes de pacú (*Piaractus mesopotamicus*) de criadero

Obregón, G.R.E.^{1*}; Rébak, G.I.¹; Roux, J.P.²; Pino, M.S.¹;
Gomez, D.M.¹; Paredes Gayoso, J.F.¹; Cantero, R.V.¹

¹ Laboratorio de Tecnología de los Alimentos.

² Instituto de Ictiología del Nordeste (INICNE). Facultad de Ciencias Veterinarias UNNE. Sargento Cabral 2139. * Email: obregongladys@hotmail.com

Resumen.

El objetivo del presente trabajo fue evaluar atributos de calidad en filetes de pacú (*P. mesopotamicus*) provenientes de criadero, a través de la determinación por métodos objetivos de medición de color se utilizó el sistema calorimétrico CIE Lab*, evaluado antes de someter las muestras a la cocción. Se usó un colorímetro Minolta CR 400, haciendo la lectura de (L* 0 negro; 100 blanco) y de los pigmentos rojo-verde ($a^* > 0$ rojo; $a^* < 0$ verde) y amarillo-azul ($b^* > 0$ amarillo; $b^* < 0$ azul) por triplicado. Capacidad de retención de agua utilizando el método de compresión entre dos placas de vidrio ejerciendo presión de aproximadamente 40kg por cm² durante 5 minutos. El agua liberada es determinada mediante un planímetro y luego se hace la ecuación correspondiente. Para determinar pérdidas por cocción (PPC) se registra el peso crudo de la muestra previa a la cocción en horno hasta que en el centro de la pieza llegue a $\pm 70^\circ\text{C}$. Luego del enfriado de la misma, se registra el peso cocido. El porcentaje de pérdidas por cocción (%PPC) se calcula en base a la diferencia de pesadas. Para la determinación de pH se hacen 3 mediciones en puntos equidistantes de las muestras con peachímetro TESTO 205. Se determinaron estos parámetros en un total de n=10 filetes de pacú congelados. Los resultados correspondientes a color fueron 58,86; 3,19 y 8,38 para L*, a* y b* respectivamente. Los valores de PPC, CRA y pH fueron de 19,56%; 29,61% y 6,17 respectivamente. La CRA se ve altamente influenciada por las variaciones de pH; al incrementar el pH de la carne, se incrementa la CRA al alejarse del punto isoeléctrico de las proteínas (pH 5-5,1). Los análisis de los atributos de la carne de pacú presentados son resultados descriptivos, siendo necesario en futuros ensayos, ampliar el número de muestras, así como la comparación con productos de la pesca de la misma especie. Además, se podría incluir otros parámetros de calidad como la microbiológica y un análisis de su composición proximal.

Palabras clave: piscicultura, atributos, pescado.