



XLII SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
2022

ISSN 2451-6732



Composición química de la carne de Pacú (*Piaractus mesopotamicus*) con diferentes métodos de conservación

Obregón, G.R.E.; Rebak, G.I.; Pino, M.; Gomez, D.; Sponton, B.; Nakabayashi, L.

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos - Cátedra de Tecnología de los Alimentos.

Facultad de Ciencias Veterinarias - UNNE.

*obregongladys@hotmail.com

Resumen:

En Argentina, la acuicultura aún no ha podido superar una fase de desarrollo incipiente. El máximo nivel de producción alcanzado por la acuicultura local fue de 4.000 toneladas en 2014 y luego comenzó a descender hasta llegar a 2.592 en 2019. Su contribución a la producción pesquera total es marginal. En la región NEA la principal especie producida es el pacú (*Piaractus mesopotamicus*). La cría controlada del pacú puede brindar este producto durante todo el año pudiendo ser un aporte de carne de excelente calidad. Las principales producciones se sitúan en las provincias de Misiones y Chaco en la Cuenca templado-cálida y subtropical. La búsqueda de un método de conservación que logre mantener por más tiempo las características microbiológicas, organolépticas y de composición son prioritarias en un alimento altamente perecedero como es el pescado. El presente trabajo tiene como objetivo brindar información sobre caracteres químicos de carne de pacú utilizando diferentes métodos de conservación. Se evaluó humedad (%H), proteína bruta (%PB), cenizas (%CEN) y extracto etéreo (%EE) en filetes de Pacú sometidos a dos métodos de conservación durante 21 días: envasado al vacío refrigerado (PR) y envasado al vacío congelado (PC). Las muestras (n=20) fueron obtenidas de un criadero de pacú caracterizado por llevar a cabo un sistema productivo de rotación con el cultivo de arroz (*Oryza sativa*). El sacrificio de los peces se efectuó en el frigorífico de la misma empresa, siendo insensibilizados por agua helada, obteniendo las muestras de pescado fileteado y despinado, se formaron al azar lotes de 10 piezas para cada tratamiento, siendo trasladadas refrigeradas hasta el laboratorio de Tecnología de los Alimentos de la FCV. Las muestras fueron envasadas al vacío durante 21 días, PR a temperatura entre 0°C y 4°C, mientras que las PC a temperatura de -18°C. Las técnicas de análisis utilizadas fueron las recomendadas por la AOAC, Official methods of analysis (1989) para %H, %PB (Kjeldahl), %CEN (mufla) y %EE (soxhlet). Los resultados obtenidos fueron analizados estadísticamente con Infostat® Versión Libre comparados por test de Duncan con un nivel de significancia del 5%. Para PR y PC respectivamente se obtuvieron los siguientes resultados de %PB 15,30 +/-0,18 y 18,13 +/-0,38; %EE 19,06 +/-0,83 y 21,16 +/-0,88 resultaron ser significativamente diferente (p<0.05) entre los tratamientos. En %Cen 1,21 +/-0,07 y 1,28 +/-0,06; %H 55,01 +/-1,86 y 59,32 +/-1,90 no hubo diferencias significativas. Si bien los métodos de conservación elegidos aumentan la vida útil de la carne de pacú, la congelación genera cristales de hielo que pueden modificar el contenido de humedad e indirectamente la relación con los otros componentes de la carne de pacú. Los resultados indicarían que la forma de conservación afectaría la proporción de algunos componentes de la carne de pacú.

Palabras clave: Congelación, pescado de río, envasado.