

Manejo de Vísceras y Desperdicios de la Pesca

Departamento de Acuicultura
DIGEPESCA /SAG

Introducción

- La calidad del producto derivado de la pesca y acuicultura dependen de la buena manipulación del producto desde la captura hasta el consumidor final.

Manipulación en la Captura

- Deberán emplearse las artes y métodos de pesca adecuados para cada faena de pesca.

Manipulación Abordo

- Maltrato del producto en la extracción
- Mal estibado de la pesca
- Mal enhielado
- Mal lavado

Manipulación en el desembarco

- Mucho sol
- Tirar el producto al piso
- Tiempo transcurrida hasta el proceso
- Mal empaclado

Clasificación del Pescado Según su Frescura

Para consumo animal o humano según el grado de frescura de la materia prima:

- Pescado fresco
- Pescado semi- rígido
- Pescado suave fresco suave (viejo)
- Pescado no apto para consumo humano

Pescado Fresco

- Venta fresco
- A la cámara de refrigeración
- A la bodega de fresco en espera de proceso
- A la sala de proceso para trabajarse como filete, chuleta.

Pescado fresco semi-regido

- Proceso inmediato
- Proceso seco salado

Pescado fresco suave (Viejo)

- Se debe enviar para el proceso de harina.

Pescado no apto para consumo humano (alterado)

- Se debe quemar .

Las Bacterias

- Las bacterias se encuentran en todas partes en el agua y en la tierra y como todos seres vivos, crecen y se reproducen alimentándose en una temperatura y humedad adecuada.

Multiplicación de la Bacteria

- Para reproducirse siempre se dividen en la mitad, cada mitad crece para después volverse a dividirse y así sucesivamente.
- A una temperatura de 32 grados una bacteria se duplica en 30 minutos pero si se pone a 0 grados se duplican en 20 horas.

Crecimiento de Bacterias

- Cuando el producto de la pesca, vísceras y otros desechos se destinen para uso animal o industrial, deberán ser separados de los productos para consumo humano y conservarse en condiciones sanitarias.

Recipientes de Almacenaje

- Se reciba el producto en recipiente plásticos con tapadera o en una pila de cemento si la cantidad no es suficiente, debe conservarse en refrigeración y así evitar la perdida de las proteínas, la cual disminuye la calidad de la harina.

Las vísceras y demás desperdicios se depositaran en recipientes con tapa y hielo.

Tecnología Aplicada Para su Procesamiento

Conocimiento de la materia prima :

Para coser el producto se puede utilizar un barril cortado por la mitad o una olla grande, el cual se le agrega un poco de agua y cuando este en ebullición se agrega la materia prima.

Preparación de la Materia Prima

- Si el producto es de especies grandes, se recomienda cortarlo en trozos pequeños, una vez cosida, cuando empieza a deshacerse.
- Mediante una malla fina se separan los líquidos de los sólidos, se secan hasta un 10 y 12 por ciento de humedad y se separan posteriormente al molino hasta obtener un tamaño de partícula aceptable.

Secado de la Materia Prima

- Estos últimos se colocan en un comal o un secador solar hasta que el producto presente un color amarillo pálido.

GRACIAS!