



Imagen: Restaurant Don Augusto

¿Cómo evaluamos la calidad de un pescado?

Generalmente el término "calidad" se refiere a la apariencia estética y fresca, o al grado de deterioro que ha sufrido el pescado. También puede involucrar aspectos de seguridad como: ausencia de bacterias peligrosas, parásitos o compuestos químicos. Es importante recordar que "calidad" implica algo diferente para cada persona. Por ejemplo, generalmente se piensa que la mejor calidad se encuentra en el pescado que se consume dentro de las primeras horas de muerto. Sin embargo, el pescado muy fresco es difícil de filetear y desollar, y generalmente no resulta apropiado para ahumar. Así, para la persona que debe limpiar el pescado, que tenga un poco más de tiempo después del proceso de muerte es más deseable.

Los métodos para la evaluación de la calidad del pescado fresco pueden ser convenientemente divididos en dos categorías: sensorial e instrumental. Dado que el consumidor es el último juez de la calidad, la mayoría de los métodos químicos o instrumentales deben ser relacionados con la evaluación sensorial antes de ser empleados en algún laboratorio.

La evaluación sensorial es definida como una disciplina empleada para evocar, medir, analizar e interpretar reacciones características del alimento, percibidas a través de los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y audición.

La mayoría de las características sensoriales sólo pueden ser medidas significativamente por humanos. Sin embargo, se han efectuado avances en el desarrollo de instrumentos que pueden medir cambios individuales de la calidad.

Los instrumentos capaces de medir parámetros incluidos en el perfil sensorial son: el Instron y el Reómetro de Bohlin, para medir la textura y otras propiedades reológicas. Métodos microscópicos, combinados con el análisis de imágenes, son usados para determinar cambios estructurales y la "nariz artificial" permite evaluar el perfil de olor.

Definida la importancia de una evaluación sensorial en la determinación de la calidad del pescado, aún tenemos la consulta ¿Cómo sé que un pescado es de buena calidad?

Según el Reglamento Sanitario de los Alimentos DTO. N° 977/96 (RSA) se define pescado como:

"Pescado fresco es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción, a excepción del eviscerado cuando corresponda. Desde el momento de la extracción se deberán adoptar las medidas necesarias para reducir la temperatura de los productos, a través de mecanismos adecuados, que no contaminen el recurso extraído."

Continuando con las características sensoriales del pescado fresco el reglamento sanitario de los alimentos indica en su artículo 320 del título XII que el pescado fresco y el pescado fresco enfriado, deberán cumplir con las características físico-sensoriales siguientes:

a) Aspecto general: buen aspecto, pigmentación bien definida, mucosidad cutánea escasa, transparente, incolora o bien ligeramente opaca.

b) Olor: fresco a mar o algas frescas.

c) Consistencia muscular: superficie rígida, que no se hunde a la presión del dedo, o bien, si lo hace, retorna de inmediato a su condición normal. Existencia de rigor mortis o en tránsito a desaparecer.

d) Ojos: el globo ocular convexo llena la cavidad orbitaria o bien se presenta ligeramente hundido. Pupilas negras y brillantes, de forma y contorno definido. Córnea transparente e iris pigmentado.

e) Branquias: color rojo brillante, olor propio o neutro. Laminillas perfectamente separadas unas de otras, de longitud similar yuxtapuestas regularmente.

f) Cavidad abdominal: - ejemplares enteros: vísceras tersas y brillantes, perladas y sin daño aparente. - ejemplares eviscerados: peritoneo adherente, restos de sangre roja;

g) Escamas: adheridas con brillo metálico.



Termómetro Checktemp
HI 98501 - HI 98509



Imagen: Restaurant Don Augusto

Todas estas características son muy útiles y fáciles de poner en práctica, sin duda una guía muy útil de lo que se debe exigir y buscar al encontrar la calidad ideal de un pescado fresco. No obstante falta considerar un último criterio lejano a lo sensorial pero si con apoyo de lo instrumental, esto es medir la temperatura.

La temperatura óptima de conservación de un pescado fresco sin vísceras no debe exceder de 5°C de ser así se debe considerar que el pescado perderá sus características de calidad o peor aún ya debe haber perdido esas características y puede tener crecimiento de bacterias patógenas dañinas para la salud.

**pHmetro
HI 98161**



Consideren que todas las características sensoriales descritas anteriormente se verán totalmente alteradas si no se respeta esta temperatura de conservación.

El medidor Checktemp **HI 98501** es ideal para el control de temperatura en los alimentos de su hogar, pero si lo que desea es asegurar la calidad de su pescado fresco, mida con el pHmetro **HI 98161** equipo medidor de pH y T° que puede ser calibrado hasta 5 puntos, con electrodo específico para carnes que no arriesga las propiedades del pescado, ideal para sistemas con HACCP incorporados, portátil y con resistencia IP 67.



George Mc Guire
Coordinador Aplicaciones
Hanna Instruments Chile
george@hannachile.com



/ Hannachile