

LÍNEA DE PRODUCTOS SECOS-EXPANDIDOS (SNACKS) A PARTIR DE CARNE DE PACÚ PARA COOPERATIVA PISCÍCOLA PIRACUÁ

Boeri, R.⁽¹⁾, Almada, C.⁽²⁾, Guirín, G.⁽¹⁾, Montecchia, C.⁽³⁾, Villian, M.⁽¹⁾
⁽¹⁾INTI Mar del Plata, ⁽²⁾INTI UE Bella Vista, ⁽³⁾Comisión de Investigaciones Científicas (CIC)
acuicultura@inti.gob.ar

Introducción

Para favorecer la sostenibilidad del proceso de producción de pacú (*Piaractus mesopotamicus*) de la Cooperativa piscícola Piracué, se planteó agregar valor a productos y subproductos de difícil aprovechamiento, como son los ejemplares de menos de 800 gramos, que integran la cola de lotes de producción, y los recortes de carne.

En Tecno INTI 2015 se presentó la primer parte de éste trabajo, donde se dió utilidad a los mismos, a través de productos formados y congelados.

En este segundo tramo se buscó ampliar la oferta con productos que sean novedosos y puedan tener una identidad local para el turismo gastronómico.

La Cooperativa no dispone de fondos propios para la adquisición de maquinaria específica para el proyecto, y requirió de capacitación y asistencia para llevar adelante el proyecto.

El Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva creó, por Resolución Ministerial N° 609/2008, al Programa Consejo de la Demanda de Actores Sociales (PROCODAS) para contribuir a la detección de demandas sociales que requieran participación del sector Científico Tecnológico en su resolución. A través del INTI Mar del Plata se consiguió un financiamiento del PROCODAS para llevar adelante este proyecto.

El desarrollo del Proyecto ocasionará un incremento adicional de la sustentabilidad económica de los emprendimientos acuícolas como consecuencia de la valorización de ejemplares de pequeño tamaño y de los recortes, al procesarlos de forma innovadora, generando nuevos productos. En este caso está previsto el agregado, junto a otros insumos, de materia prima no pesquera producida en la región, de costo inferior al de la carne de pescado producida por la Cooperativa.

La operación de la nueva línea conlleva un incremento de las horas de trabajo y la utilización de mano de obra externa.

El incremento de sustentabilidad de los emprendimientos logrados con el proyecto, contribuirá a su replicación.

Los productos son adecuados para su consumo y venta en centros turísticos, siendo el pescado de origen local y de cultivo.

Objetivo

Poner en operación en la Cooperativa piscícola Piracué, una línea de productos secos expandidos tipo snack, utilizando pacú como materia prima. El lanzamiento de los nuevos productos permitirá mantener en actividad a la cooperativa durante la mayor parte del año, manteniendo a los operarios y las instalaciones ocupados fuera de la época de faena.

Se planifica una capacidad de producción de 40 kg de hojuelas/día (equivalente a 800 porciones de 50 gramos/día). Se contempla el desarrollo de los productos, la implementación de la línea como especificación y adquisición de equipos, la capacitación y la asistencia para la puesta en marcha.

Descripción

El proyecto prevé la puesta en operación, en la planta existente, una línea de producción para agregar valor a ejemplares de pacú de tamaño no comercial y a recortes de bajo valor, utilizándolos como materia prima para fabricar productos que compiten entre los denominados "snacks", en este caso con el componente pacú, que le daría identidad y sabor característico.

Como se aprecia en la Imagen 1 se trata de hojuelas u otros formatos elaborados en forma de pasta seca de harina de mandioca, otras fuentes de almidón y desmenuzado y salado de los recortes del pescado; resultando en un producto estable que puede comercializarse sin expandir, o expandidos como producto listo para su consumo.



Imagen 1: Hojuelas antes y después de expandir

Ya sea en planta o en el lugar de consumo, las hojuelas se expanden por fritura rápida a alta temperatura o cocción en microondas embebidas con aceite, resultando una porción crocante que se puede consumir del mismo modo que las papas fritas, maníes y/o palitos.

Resultados

- Se desarrollaron productos secos expandidos mediante tareas de I+D en planta piloto INTI Mar del Plata para determinar el procedimiento de fabricación con formulación, método de cocción, secado, expansión, y elaboración de recetas.
- Especificación, diseño y adquisición de equipamiento de línea en condiciones de producción.



Imagen 2: Secador diseñado por INTI Mar del Plata

- Se dictó un curso-taller para los operarios que tendrán a cargo la línea de producción. La actividad incluyó formación básica sobre higiene, manejo y tecnología de productos pesqueros, formación específica sobre productos expandidos, y pruebas de elaboración y desarrollo de diferentes variantes del snack.
- Pruebas de producción, capacitación con mediciones de productividad.
- Puesta en marcha de la línea de producción.

Conclusiones

El proyecto se concluyó en tiempo y forma. Se dejó en funcionamiento la línea de producción de snack en la planta de Bella Vista, y se ofreció el producto al público en un emprendimiento gastronómico de la ciudad observando que fue muy bien aceptado. Quedó pendiente realizar un test de consumidores formal.