

## Uso de un solubilizado de músculo de pescado como material ligante en productos pesqueros rebozados

Giannini, D. H.<sup>(i)</sup>; Ciarlo, A. S.<sup>(ii)</sup>; Almandós, M. E.<sup>(i)</sup>

<sup>(i)</sup> Centro Regional Sur (CEMSUR-CITEP)

<sup>(ii)</sup> Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

En la industria de productos alimenticios, y específicamente en la industria pesquera se emplean materiales ligantes en la formulación de baños para adherir el rebozador de porciones tales como palitos, hamburguesas y filetes de pescado. El agente ligante principal es un almidón, en algunos casos modificado.

En el presente trabajo se propone utilizar como material ligante una alternativa diferente: un solubilizado de músculo de pescado. Las ventajas que posee son las de retener las cualidades ligantes durante los procesos de calentamiento de los productos, con una mínima alteración de la textura y el gusto del producto final.

Comparado con otro ligante a base de almidón, el obtenido a partir de un solubilizado de músculo de pescado tuvo mayor adhesión sobre la superficie del músculo, atributo que lleva a aumentar la calidad sensorial del producto.

El baño ligante se obtuvo a partir de desmenuzado de músculo de merluza para su aplicación en la elaboración de palitos de pescado rebozados y tabletas a base de pescado, lácteos y vegetales rebozadas. A fines comparativos los mismos productos fueron también elaborados utilizando un baño a base de almidón. Se determinó el porcentaje de "pick up" para cada tipo de baño ligante utilizado. Se efectuaron evaluaciones sensoriales de todos los productos estudiados y se obtuvo el comportamiento organoléptico de los mismos en función de su tiempo de almacenamiento en estado congelado.

El uso de este baño a partir de solubilizado de músculo de pescado como material ligante del rebozador, en comparación con el baño a base de almidón utilizado:

- a) Permite obtener productos con mayor porcentaje de "pick up".
- b) Ejerce una favorable influencia en la calidad sensorial del producto a lo largo de todo el período de almacenamiento en estado congelado, permitiendo así obtener productos de mayor aceptación por parte del consumidor final.

Para mayor información contactarse con:

Daniel H. Giannini – [dgianni@mdp.edu.ar](mailto:dgianni@mdp.edu.ar)

[Volver a página principal](#) ◀