

## Desarrollo de un método de medición de textura de carne de carpa (*Cyprinus carpio*)

**Booman, A. Márquez, A.**

Centro Regional Sur (CEMSUR-CITEP)

La difusión de la Carpa en espejos de agua naturales y artificiales, acompañada por una abrupta disminución del pejerrey, ha motivado el interés en el procesamiento comercial de esta especie.

Si bien otras culturas valoran esta especie como alimento, existen barreras culturales y tecnológicas para su aprovechamiento local. Las barreras culturales se manifiestan desde el escaso conocimiento que existe sobre las características de la carne hasta en el rechazo generalizado del consumidor argentino hacia todo lo que tenga espinas, que contrasta con la oferta de pescados enteros en numerosos restaurantes de España e Italia.

La coloración rojiza, y el gran entramado con tejido óseo y conjuntivo hacen que los filetes de carpa sean de apariencia y textura muy distintas a las de las especies comercializadas, por lo que el fileteado tampoco es una alternativa para su comercialización. Tampoco tiene apariencia, sabor u aroma atractivos como el pejerrey.

La industrialización de la carpa de las aguas interiores de la provincia de Buenos Ai-

res requiere entonces solucionar todos estos aspectos para llevar al consumidor un producto atractivo, liberándolo de las tareas de separación de huesos, espinas y escamas, éstas últimas de gran tamaño y muy firmemente adheridas.

La textura de la carne presenta grandes variaciones vinculadas a los ciclos de alimentación y desove. La medición instrumental de parámetros de textura es una medida objetiva para la evaluación de la materia prima y necesaria para la evaluación de los ulteriores procesos aplicados.

Se desarrolló una técnica para estandarizar la obtención de probetas del músculo de carpa a fin de estandarizar el ensayo mecánico, y se diseñaron utillaje y métodos de ensayo para un texturómetro Instron. Se evaluaron los resultados obtenidos correlacionándolos con parámetros de frescura y condición biológica a lo largo del año.

*Para mayor información contactarse con:*

*Alejandro Booman - [abooman@mdp.edu.ar](mailto:abooman@mdp.edu.ar)*

[Volver a página principal](#) ◀