

Utilización de materias primas regionales para la elaboración de conservas de atún con valor agregado

Bengochea, J.; Soulé, C.

Centro Regional Sur (CEMSUR-CITEP)

RESUMEN

Dentro del Proyecto "Rehabilitación y Desarrollo de la Industria procesadora de Productos Pesqueros de Río Grande y Mar del Plata CFC/FAO/INFOPECA", se desarrollaron ensaladas de atún mediterránea y americana y paté de atún en conservas, para la Empresa COPECA S.A.

Los objetivos de estos trabajos fueron:

- Desarrollar productos con valor agregado
- Obtener datos de proceso para estudios de factibilidad técnico-económica
- Diversificar la oferta de la empresa
- Utilizar materias primas hortícolas producidas en la zona
- Mejorar el packaging tradicional de las conservas elaboradas por la Empresa
- Aumentar la utilización de la capacidad instalada de la Empresa
- Aprovechar el desmenuzado de atún producido en la elaboración de conservas tradicionales

En la Planta Piloto de Conservas del CEMSUR-CITEP se elaboraron muestras con diversas formulaciones, condiciones de proceso y tipos de envases. Las muestras fueron sometidas a ensayos fisicoquímicos, análisis microbiológicos y evaluaciones sensoriales. Estas últimas fueron llevadas a cabo por técnicos del CEMSUR-CITEP, de INFOPECA y de la Empresa y en base a las conclusiones, se ajustaron las variables involucradas, hasta la obtención de productos de la calidad deseada y con factibilidad técnico-económica.

Se utilizaron envases de dos cuerpos de hojalata barnizada de 330 g y de 90 g de capacidad nominal para las Ensaladas y para el Paté respectivamente. Estos envases primarios fueron embalados en cajas de cartón ó envase secundario que contiene toda la información del producto y la Empresa.

Los envases fueron cerrados utilizando una remachadora con vacío a efectos de evitar cambios de color no deseados y aromas desfavorables, lográndose a la vez niveles de vacío controlables y uniformes en toda la producción.

Se llevaron a cabo estudios de penetración de calor a efectos de optimizar las historias temperatura-tiempo de los procesos. También se realizaron las curvas de penetración de calor requeridas para la aprobación de los productos por parte de las autoridades sanitarias.

Se determinó la composición proximal y esta información se incluyó en los envases secundarios de los productos.

Se desarrollaron los planes HACCP para el procesamiento de estas conservas.

Se obtuvieron datos de rendimientos de materia prima, horas hombre requeridas e información adicional para los estudios de factibilidad económica.

Se elaboraron 1000 unidades de cada producto a efectos de realizar degustaciones con público en general y Empresarios (Puerto Madryn, Octubre de 2001 y Mar del Plata, Noviembre de 2001), como así también para una prueba de Mercado.

Para mayor información contactarse con:

Julio Bengochea - jbengo@mdp.edu.ar

[Volver a página principal](#) ◀