

## CEMSUR

### Precompetitivo

---

# Desarrollo de porciones rebozadas congeladas a base de calamar. Estudio preliminar.

Dominguez G. F. (CIC), Hozbor C. M., Giannini D. H. (CONICET)

---

**E**l calamar Argentino (*Illex Argentinus*) es el cefalópodo de mayor importancia comercial del Atlántico Sudoccidental, liderando la exportación de moluscos en nuestro país. Los calamares son moluscos de gran demanda en el mercado mundial, siendo utilizados como fuente alimenticia de importancia en países mediterráneos y orientales desde hace siglos.

La variedad de productos que pueden ser elaborados en base a este molusco, ya sea como alimento para consumo humano o como subproductos para usos diversos, es muy amplia. Es de remarcar que el calamar y sus subproductos con mayor valor agregado, están siendo considerados por el sector industrial, como un paleativo ante la crítica situación del recurso merluza. La oferta de una mayor variedad de productos con calidad y precios adecuados, aumentará considerablemente el consumo de pescado en el mercado interno y posibilitará ampliar el panorama de exportación ganando nuevos mercados con estos productos.

En este trabajo se trata de definir, a nivel de escala de planta piloto, la tecnología de elaboración de productos cuya característica esencial es su alto grado de procesamiento de forma que puedan ser consumidos con muy poca preparación posterior.

Los países en vías de desarrollo como la Argentina tienen algunas ventajas para el procesamiento de productos de alto valor agregado, ya que posee materia prima de alta calidad. El calamar y sus subproductos con mayor valor agregado, están siendo considerados por el sector industrial, como un paleativo ante la crítica situación del recurso merluza. El sector pesquero debe profundizar el desarrollo de productos con mayor valor agregado que permita realizar una utilización mucho más eficiente del recurso.

En este trabajo se define, a nivel de escala de planta piloto, la tecnología de elaboración de productos cuya característica esencial es su alto grado de procesamiento de forma que puedan ser consumidos con muy poca preparación posterior. Se probaron a nivel experimental distintas formulaciones del producto, las que abarcaron diferentes opciones de proceso por tipo y forma, a nivel de baño para adherir el empanado, rebozadores, ingredientes y materia prima. Se analizó la calidad por medio de paneles organolépticos a cargo de panelistas entrenados. Se obtuvo la formulación a adoptar ( óptima ) a través del análisis estadístico de los resultados obtenidos en las evaluaciones sensoriales y se la comparó por el mismo medio de evaluación, con productos similares existentes en el mercado local e internacional. Se diseñaron las etapas correspondientes a la línea industrial del producto, especificándose además los equipos involucrados en cada una de ellas. Para una capacidad de producción fija se determinaron las variables de proceso y los flujos másicos correspondientes.

Los resultados y conclusiones que surjan de este proyecto, podrán ser utilizados en modificaciones o reformulaciones tecnológicas de las líneas de producción actuales, gestando además, objetivos de trabajo en la Ingeniería de diseño de equipos.

Dado que el proyecto se refiere al desarrollo de productos no convencionales los resultados podrán ser

patentados o transferidos mediante convenios a planta pesqueras. Se podrán efectuar además asesoramientos y asistencia técnica en el aseguramiento de la calidad en las etapas productivas involucradas en la elaboración del producto objeto de este trabajo.

---

Para mayor información contactarse con: G. Dominguez en CEMSUR (Centro Regional Sur)  
([citep@mdp.edu.ar](mailto:citep@mdp.edu.ar))

Este material es de divulgación pública.

Puede ser reproducido por cualquier medio, siempre que se conserve su integridad y se cite la fuente.

| [Home](#) | [Jornadas...](#) | [Trabajos por Área](#) | [Trabajos por Centro](#) | [Búsqueda por Palabras](#) |