
CENTRO DE PROMOCION PESQUERA
DE EL SAUZAL



BOLETIN INFORMATIVO

DIC. DE 1971

publicación auspiciada por el

PATRONATO PARA EL IMPULSO DE LA PESCA
EN EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

CENTRO DE PROMOCION PESQUERA DE EL SAUZAL, B. C.

BOLETIN INFORMATIVO.

- I -

DIC. DE 1971

CONTENIDO.

| | Pag. |
|---|------|
| I.- Novedosa máquina para la separación de carne de cangrejo..... | 2 |
| II.- Ensayos en Japón con caña automática para pescar..... | 4 |
| III.- Cuidados en la descarga del pescado. | 5 |
| IV.- Producción pesquera de Baja California. | 6 |

PRESENTACION

El Centro de Promoción Pesquera de El Sauzal, B.C., inicia con el presente, una serie de boletines informativos sobre diversos temas relacionados con la pesca, que han sido seleccionados de la bibliografía que continuamente llega a este Centro. Igualmente pretendemos informar a la Comunidad Pesquera de Baja California sobre los acontecimientos más importantes de las investigaciones que se efectúan en nuestra Institución.

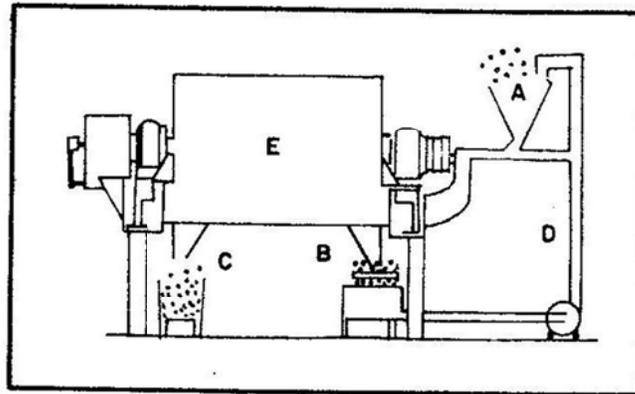
Esperamos que nuestro modesto trabajo y los temas tratados en este boletín y los subsecuentes, sean de utilidad para el sector pesquero, teniendo la oportunidad de esclarecer dudas, o ahondar en cualquier tema contenido en los boletines.

Así mismo deseamos ser para ustedes, un organismo consultor en aspectos técnicos y prácticos que en el ramo de la pesca se presentan, ya que somos parte integral del Instituto Nacional de Pesca, que cuenta en la actualidad con expertos en casi todas las ramas de la Tecnología Pesquera.

Tomado de: Commercial Fisheries Review.
Mayo de 1971

NOVEDOSA MAQUINA PARA LA SEPARACION DE CARNE DE CANGREJO.

En el laboratorio tecnológico de productos pesqueros de Seattle, Wash., EE.UU., se ha estudiado la aplicación de la fuerza centrífuga, a la separación de la carne de los restos de caparazón y tendones resultantes de la separación manual (basura). Los ensayos con una centrífuga de tazón sólido indicaron, que una máquina de este tipo tiene gran capacidad para la realización de este trabajo.



A. Alimentador B. Carne separada C. Pedazos de caparazón D. Sistema de recirculación de la salmuera E. Centrífuga.

La centrífuga que se usó en este experimento es de marca Bird Machine Co., que originalmente fue diseñado para la separación de cascajo y grava. La máquina tiene una capacidad tasada de 0.7 pies cúbicos de sólidos por minuto. Para el arranque necesita una fuerza de 20 H.P. y para la operación normal, después de empezar, solamente requiere 15 H.P.

El experimento consistió en alimentar la máquina con trozos de cangrejo o caparazón de cangrejo en solución saturada de sal, la carne que se desprende del caparazón al salir se cuele y se separa, y la salmuera vuelve a circular.

PROCEDIMIENTOS:

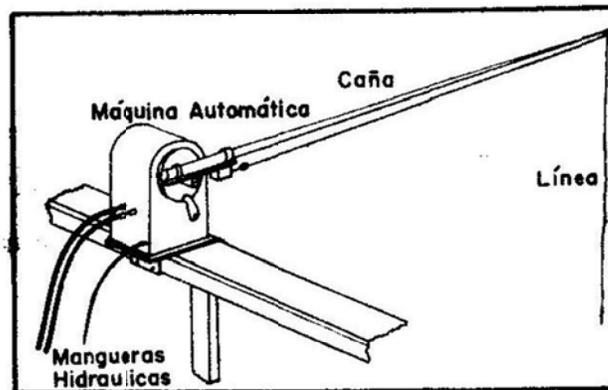
La centrífuga, en primer lugar, es tratada con carne fresca de cangrejo, que contiene pedazos de caparazón y tendones, y que comunmente son separados por flotación, en salmuera.

El material fué puesto en la máquina a través de la tolva, de donde es circulado a la centrífuga por medio de salmuera. Después de 2 ó 3 segundos aparecieron pedazos de carne en el afluente. Los pedazos de caparazón y tendones que fueron separados resultaron con muy poca carne adherida.

Tomado de: Commercial Fisheries Review.
Mayo de 1971

ENSAYOS EN JAPON CON CAÑA AUTOMÁTICA PARA PESCAR.

Un nuevo arte de pesca desarrollado en 1970, ha dado buenos resultados en ensayos a bordo de pequeños barcos de carnada, que anteriormente eran considerados incapaces para efectuar pesca mecanizada. Actualmente, la experimentación de la caña automática a bordo de estas embarcaciones está dando resultados sorprendentes.



El número de cañas automáticas que normalmente lleva una embarcación es de cuatro a ocho; aunque en octubre de 1971, será botado un barco atunero con 16 de estas unidades.

La unidad puede capturar albacoras con peso de 16 a 20 kilogramos, y es muy efectiva cuando se usa la canada apropiada.

CUIDADOS EN LA DESCARGA DEL PESCADO.

Tomado de: "Problemas de descomposición en el manejo del pescado fresco". Por Eilif Torres (Proyecto de Investigación y Desarrollo Pesquero, Informe Técnico No. 2, Caracas 1959.

Frecuentemente se usan bombas de pescado para la descarga de sardina y peces similares. Sin embargo, su uso podría ser recomendado incondicionalmente sólo si el pescado se usara para harina de pescado. Bombas de pescado que no están en perfectas condiciones, pueden dañar muy fácilmente el pescado, y un problema fundamental es el agua que se necesita para el bombeo. El uso de agua de puerto para el bombeo de pescado para el uso de consumo humano es tal vez lo más insalubre que se puede hacer.

El mejor sistema de descarga de peces en granel dependerá del tipo y tamaño de pescado y de varias circunstancias (como la disponibilidad de levantamiento mecánico y las facilidades de transporte), pero hay algunas reglas generales:

- 1.- El pescado no se debe golpear o lanzar bruscamente.

- 2.- No se deben usar ganchos, horquillas o palas con filos cortantes.
- 3.- Se deben tomar todas las precauciones para evitar que el pescado se ponga en contacto con superficies sucias, como una cubierta sucia, el muelle, carritos o envases que no hayan sido limpiados antes de que comiencen a descargar.
- 4.- La descarga debe ser rápida; el pescado no debe estar expuesto innecesariamente al sol y debe ser mezclado con hielo nuevo lo más pronto posible, si no se lleva directamente a una línea de producción.

Si el pescado se lleva en cajas, se elimina un gran número de problemas y en el futuro el almacenamiento de pescado en cajas desde el principio reemplazará seguramente el almacenaje en granel de pescado para el consumo humano.

LA PRODUCCION PESQUERA DE BAJA CALIFORNIA.

La información que presentamos bajo este título, formará parte del contenido de todos los Boletines de este Centro de Promoción Pesquera cuya aparición se inició con el presente número. Nuestra intención es, que