

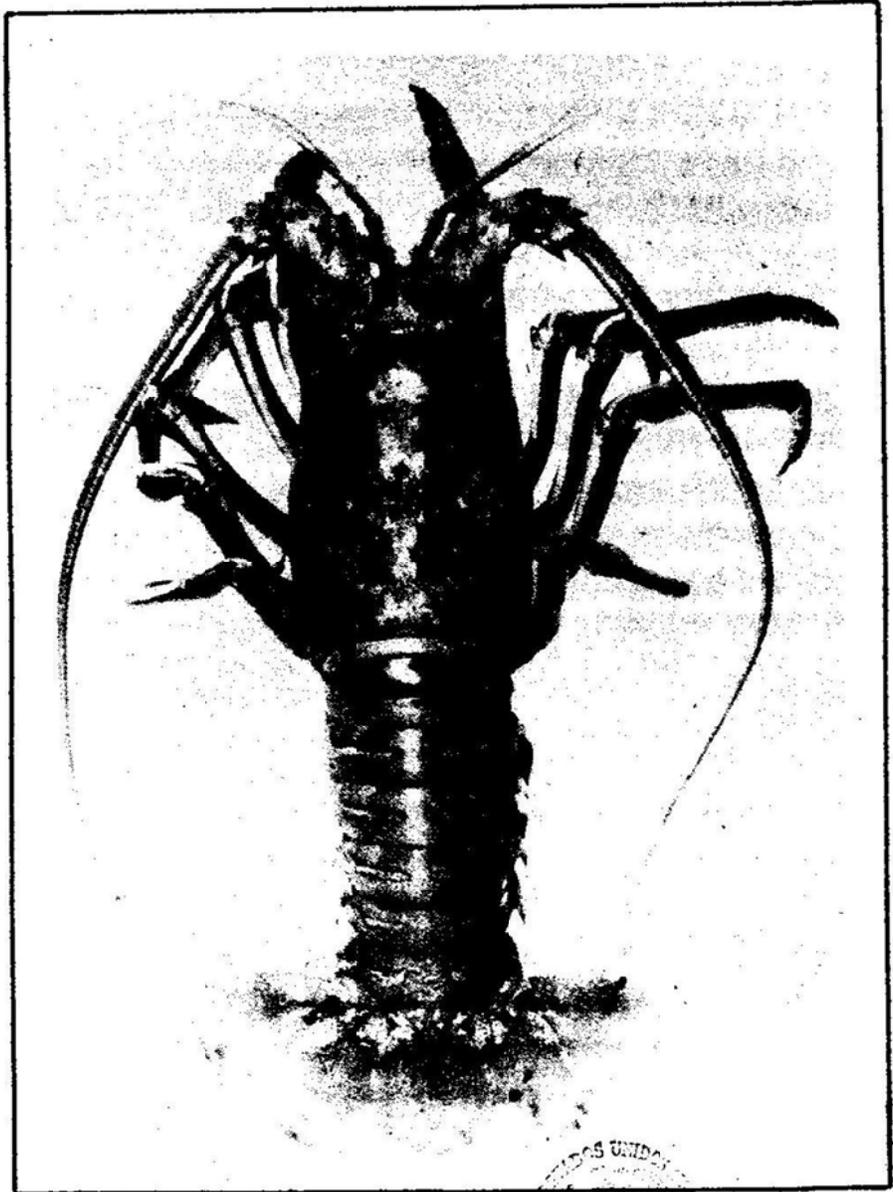
SECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCION GENERAL DE PESCA

**TRABAJOS
DE
DIVULGACION**

VOLUMEN : III

NUMERO : 29



MEXICO. D.F. 1932



SECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCION GENERAL DE PESCA
E INDUSTRIAS CONEXAS

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS BIOLÓGICOS PESQUEROS

Serie:
TRABAJOS DE DIVULGACION
Núm. 29
VOLUMEN III

PROCESOS RUSTICOS DE DESHIDRATACION PARA MARISCOS

Contribución de la Empresa Mariscos de México,
S.A. Ensenada, Baja California.

México, D.F., agosto de 1962.

i - oseguera - s.

PROCESOS RUSTICOS DE DESHIDRATACION PARA MARISCOS

Datos Técnicos proporcionados por la Empresa Mariscos de México, S.A. Ensenada, Baja California.

Los procesos que a continuación se mencionan son aproximados, tanto en las cantidades de material como en el tiempo de proceso ya que los climas varían mucho en diferentes regiones, y según la calidad de la especie así como la región en donde se capture se fija el tiempo necesario para cada proceso.

La empresa aporta estos conocimientos con el fin de que pescadores y cooperativas se interesen en proveerla con material fresco o semi-procesado; en caso necesario la empresa se compromete a enviar técnicos a los campos pesqueros para la supervisión y enseñanza de los procesos. Los productos de interés son los siguientes:

Abulón	Aleta de Tiburón	Almeja
Buche de Pescado	Callo de Hacha	Camarón
Calamar	Lapa	Ostión
Pulpo	Pepino de Mar	Pescado de escama

Procesos:-

ABULON

Para una tonelada de producto terminado se requieren de 3 a 3½ toneladas de producto fresco, 80 kilos de sal gruesa y 30 kilos de cal de concha marina con tres trabajadores.

El abulón debe cocerse en salmuera ligera durante 3 a 4 horas, usando cazos metálicos grandes. Después de la cocción el producto se debe curtir en agua de cal de concha marina durante unas 5 horas, luego secarlo.

al calor del sol durante tres días, volteando el producto dos ó tres veces al día y recogiénolo de noche para evitar que se vuelva a humedecer con el sereno. Este proceso debe seguirse dos veces más para obtener un cocimiento total de 12 horas. El producto terminado siguiendo fielmente este proceso queda uniforme y plano, de color ambar semi-transparente con un contenido máximo de 10 % a 14 % de humedad.

ALETA DE TIBURON

Para este producto hay tres procesos de los que únicamente se mencionarán los dos primeros que son los más convenientes de llevar a cabo en un campo pesquero.

La aleta de tiburón debe seleccionarse por su espesor ó grosor; las hebras de la aleta que es la parte utilizada, deben ser gruesas y largas; en el juego de las aletas de tiburón la de el lomo y comunmente llamada "Cuchilla" es la mejor. Al cortar la aleta del animal debe hacerse al ras del cuerpo evitando que se obtenga carne o hueso que posteriormente perjudique el producto.

Para la aleta en bruto, ésta simplemente se seca al calor del sol durante unos días hasta obtener un producto perfectamente seco y limpio de arena.

La aleta semi-procesada debe secarse en la misma forma pero colgada y, en estado fresco se le debe quitar la piel cuidando en toda ocasión de no dañar las hebras.

ALMEJA GRANDE

Cualquier especie de almeja sirve para el proceso pero debe separarse por especie y cuidar de no revolverse una con otra para mejorar pre-

cio y valor comercial.

Para desconchar, hasta con hervir agua en un cazo grande y después sumergir las almejas en la misma, de 5 a 10 minutos, cuidando que el agua no siga hirviendo; de no ser así, el producto se descompone por completo. Después de desconchar se coloca el producto en charolas para secar al calor del sol. El producto terminado debe adquirir un color café claro con un contenido máximo de 20 % de humedad.

BUCHE DE PESCADO

Cualquier buche de pescado grande como el de Totoaba, Mero, Cabrilla etc. se puede utilizar, el proceso es simple y muchas familias de pescadores ya lo conocen. Lo principal es cuidar que la materia prima sea limpiada cuidadosamente, deshidratarlo al calor del sol dejando que el buche quede estirado y plano. El producto terminado debe ser de color ambar claro y transparente, 100 % seco.

CALAMAR Y PULPO

Estos productos deben limpiarse de su tinta, piel y de arena que se adhiere a los tentáculos, luego se curten en agua de cal de concha marina o de cal de piedra durante 8 horas; después se seca al calor del sol durante unos 2 a 3 días.

El producto terminado debe quedar blando, color ambar claro, no enroscado y con una fina capa de polvo blanco que es el residuo de la cal.

PEPINO DE MAR

Este producto no se captura ni se utiliza en nuestro país, a pesar de que es un alimento de importancia; sin embargo, en el oriente, es un producto muy codiciado y de gran demanda. La captura y el proceso son sim-

ples y sencillos, este animal se encuentra en todos los litorales del país a la orilla del mar y hasta los niños lo pueden capturar, ya que se encuentra a poca profundidad y frecuentemente en las rocas casi a la superficie.

El producto en fresco se debe abrir por la parte inferior para lavar y limpiarlo perfectamente de toda materia glutinosa, estirarlo con alambre ó bambú para que quede lo mas ancho y largo posible pero dejando un margen de flexibilidad, secarse al calor del sol durante 3 días.

El producto terminado debe quedar entero y sin roturas, de un color oscuro.

OSTION SECO

Para nuestros fines el ostión gigante es el más costeable, ya que por su tamaño no es aceptable en los mercados o en los restaurantes y generalmente se desecha, por estas razones resulta más barato.

Este producto se puede cuecer ó simplemente secarse al calor del sol después de desconchado, en caso de no haber un técnico, lo preferible es secarlo al sol sin cuecer.

El producto terminado debe quedar entero, de color café-con-leche y 100 % seco.

PESCADO SALADO

Existen muchas formas de salar pescado, algunas ya conocidas por nuestros pescadores, pero el pescado salado en sus variedades es como los distintos tipos de QUESO, así que las formas y procesos varían mucho. El pescado con un mayor contenido de sal tiene menos valor comercial, la calidad de la especie así como su terminado son otros factores importantes.

El pescado pequeño o sea el que no pesa más de 2 kilos se puede secar entero; los demás, deben secarse en lonjas. En este caso se mencionará únicamente el proceso común y usual en el comercio de gran escala.

Para este proceso se necesitan hacer algunas instalaciones, según la cantidad de producto que se pretende procesar, primero se construyen algunos receptores de concreto para el salado; luego, unas estanterías grandes que se puedan cubrir totalmente con lonas durante las noches para guardar después de la deshidratación al calor del sol.

El producto, indistintamente la especie, se coloca en los receptores entre capas de sal gruesa y sobre el se colocan unas pesas para que haya presión uniforme sobre el conjunto, se deja en esta forma durante 2 o 3 días, según el grado de salazón que se desee; después se deshidrata al calor del sol por un día o dos de acuerdo con la intensidad del secado que se quiera alcanzar.

El producto terminado debe ser de un cuerpo firme pero no duro con un 35 % de humedad.

La sal y el líquido de los receptores se utilizan nuevamente para otras partidas de materia prima agregando menos sal en cada nuevo proceso, después de siete u ocho operaciones, la sal y el líquido de los receptores puede utilizarse tres o cuatro veces más para otras nuevas partidas de materia prima sin necesidad de agregarle sal alguna. Al terminar los 12 ó 15 procesos los receptores deben ser lavados, pero el líquido residual se conserva en barriles para enviarse a la planta de la empresa; según la calidad y limpieza se cotizarán precios de compra.

Para una tonelada de producto terminado se necesitan aproximadamente 1,450 kilos de pescado de escama y 250 kilos de sal gruesa.

NOTA:- En todos los procesos de deshidratación al sol es muy necesario cudar que los productos no absorban la humedad del sereno, lo cual retrasa la deshidratación y a la vez causa la descomposición del producto.