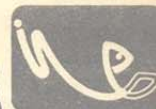


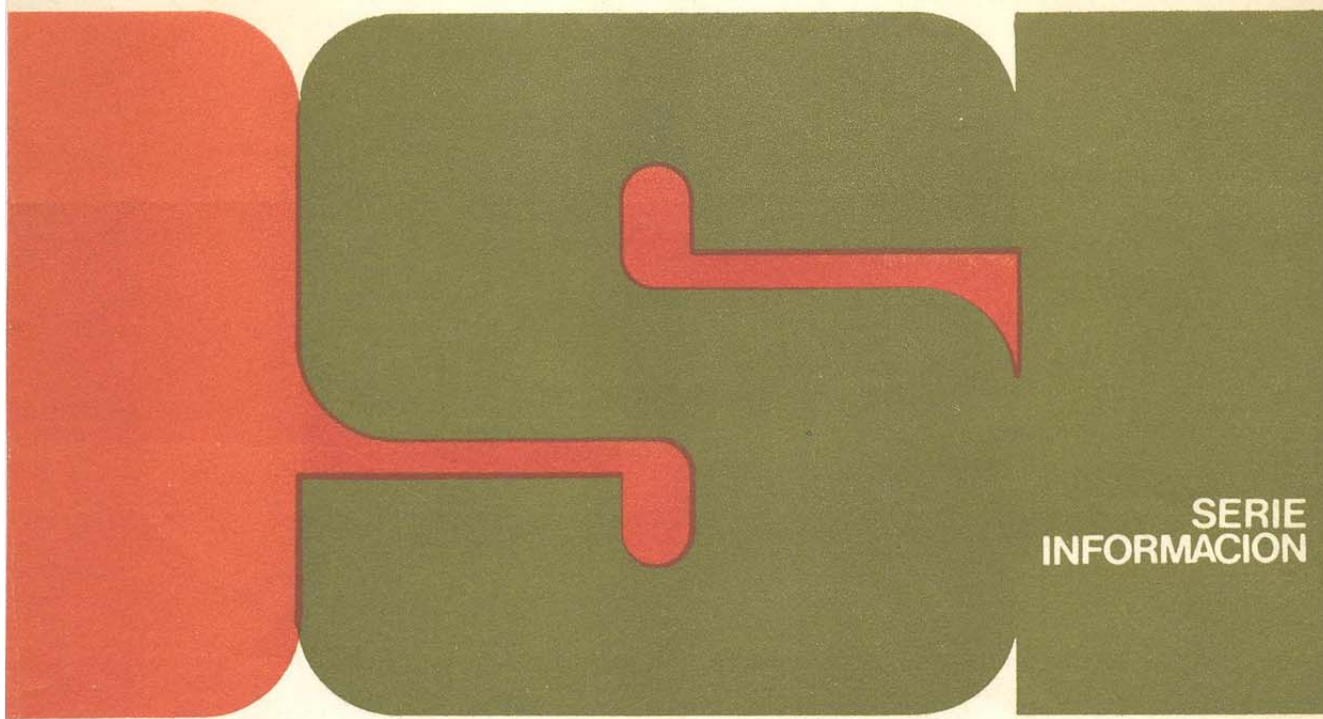


S.I.C./SUBSECRETARIA DE PESCA
INSTITUTO NACIONAL DE PESCA



SECRETARIA DE INTERIOR
Y COMERCIO
Subsecretaria de Pesca
Instituto Nacional de Pesca
BIBLIOTECA

INSTRUCTIVO PARA EL AHUMADO DE OSTION **82**



**SERIE
INFORMACION**

JUAN CAMACHO ACOSTA
RENE RODRIGUEZ CASTRO
TOMONORI SANUI

INSTRUCTIVO PARA EL AHUMADO DE OSTION

Origen de esta publicación

La elaboración de este instructivo tiene como finalidad dar a conocer, en forma sencilla y clara, las investigaciones que se realizan en esta institución sobre aspectos de tecnología de productos pesqueros.

Distribución

Institutos pesqueros con los que mantiene intercambio el Instituto Nacional de Pesca, pescadores, cooperativas e industriales mexicanos interesados.

Cita bibliográfica

Camacho Acosta, Juan; René Rodríguez
1976 Castro; Tomonori Sanui., Instructivo para la elaboración de ahumado de ostión. Inst. Nal. de Pesca.
INP/SI:i82

CONTENIDO

	Pág.
RECOMENDACIONES	1
PROCESO	2
ENLATADO	3

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA OBTENCION DE UN
PRODUCTO DE BUENA CALIDAD

1. El ostión debe ser de buen tamaño y gordo para evitar que haya mucha merma y lograr una textura final agradable (no correosa).
2. Se debe eliminar todo el fango de las conchas, para evitar que la tierra, arena o pedazos de concha se vayan con la pulpa, contaminándola.
3. La concentración de 2.5% de sal se obtiene agregando 25gr de sal común seca por cada litro de agua. Lavar el ostión, hasta que se haya disuelto bien la sal.
4. En el recipiente donde se cuezan los ostiones debe marcarse el nivel de la salmuera, si se quiere usar para varios cocimientos.

Esto es con el fin de reponer el agua (sin sal) que se vaya evaporando.

5. La madera para el ahumado debe ser dura, seca y no resinosa.

Por ejemplo, el mangle imparte sabor agradable.

6. Las paredes del ahumador deben mantenerse impregnadas con el humo (no limpiarlas), para un ahumado rápido (dentro del tiempo indicado). Es muy conveniente que con ahumadores nuevos se realice una operación de ahumado sin ostión, para practicar el control de tiempos y temperaturas, ésto a la vez sirve para que se impregnen de humo las paredes.
7. Los ostiones de menor tamaño deben colocarse en la parte superior del ahumador, aunque es más conveniente que cada ciclo de ahumado se haga con ostión del mismo tamaño.
8. Solo cuando se alcanza la temperatura deseada se introduce el ostión al ahumador, manteniendo desde ese momento hasta el final abundante humo en circulación en todo el interior.

Esto se logra agregando a la hoguera aserrín de la misma madera, olote de mazorca picado o cáscara seca de coco, avivando continuamente, pero sin sobrepasar el calor indicado.

2.

9. De preferencia, las latas deben contener ostiones del mismo tamaño, acomodados de tal manera que presenten buen aspecto para que no se desgarran por choques internos durante el transporte o almacenaje.

Una lata rectangular de 125gr (10.5 x 7.5 x 2.0cm) es la mas recomendable para el buen acomodo del producto para que el aceite quede en íntimo contacto con todos los ostiones.

El enlatado debe realizarse de inmediato para evitar admisión de humedad y pérdida de sabor del ahumado por la aereación.

10. Se requiere almacenarlo a la sōmbra y a temperatura ambiente, de preferencia durante dos meses antes de consumirlo o exponerlo a la venta, para que se absorba el aceite, lo que aumentará el tamaño del ostiōn y le dará mejor textura y sabor.
11. Se deben almacenar por lotes separados (un lote se compone del total de latas que se hayan esterilizado a un mismo tiempo) y desechar todo el lote cuando una o varias de sus unidades presenten hinchazōn del envase.
12. Es necesario observar estrictamente los tiempos y temperaturas indicadas en cada una de las fases del proceso: ahumado, esterilización o baño maría.
13. Es necesario mantener un alto grado de limpieza, para lo cual se deben realizar todas las maniobras del proceso en locales apropiados. Estos deben tener pisos impermeables, estar protegidos de insectos, roedores y animales domésticos; los operadores deben trabajar con mandil impermeable y gorro blanco y manejar el producto con las manos limpias. Los utensilios y recipientes deben ser de material inoxidable como aluminio y plásticos resistentes y de uso exclusivo. Al término de la jornada diaria lavar a fondo con agua, cepillo y detergentes los pisos, mesas, utensilios y recipientes, y conservar éstos protegidos del polvo y otros contaminantes hasta nuevo uso.

TECNICA DEL AHUMADO

1. Lavar abundantemente el ostiōn antes de abrirlo, para eliminar todo el fango y otro material adherido a las conchas.
2. Desconcharlo procurando no desgarrar la pulpa.

3. Separar la pulpa de su jugo.
4. Lavarlo en salmuera al 2.5% durante 5 minutos, para eliminar la viscosidad.
5. Separarlo de la salmuera y escurrirlo completamente.
6. Hervirlo en salmuera nueva al 2.5%, durante 10 minutos aproximadamente. Se introduce cuando la salmuera está hirviendo. El tiempo de cocimiento termina cuando todo el ostión flote. Se recomienda que cada vez que se introduzca ostión a la salmuera, éste sea del mismo tamaño para que el cocimiento termine al mismo tiempo.
7. Se enfría a la temperatura ambiente.
8. Se coloca el ostión por tamaños, sobre una parrilla de material inoxidable (acero, aluminio) de malla de 8-10mm con previo baño de aceite comestible, procurando que queden ligeramente separados unos de otros para lograr un ahumado uniforme.
9. Se introducen en el ahumador cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, colocando en la parte superior la parrilla con el ostión de menor tamaño.
10. Ahumar durante 40-50 minutos según el tamaño del ostión, manteniendo la temperatura entre 70-80°C.
11. Terminado el ahumado se dejan enfriar por cinco minutos en las parrillas fuera del ahumador.

ENLATADO

1. Usar lata limpia y bien seca.
2. Colocar bien los ostiones de un mismo tamaño dentro de la lata, procurando que siempre sea el mismo peso.
3. Agregar una parte de aceite, por dos de ostión.
4. Colocar las latas con la tapa superpuesta en baño de vapor hasta que la temperatura del aceite llegue a 80°C.

4.

5. Cerrar en caliente lo antes posible.
6. Esterilizar en autoclave (puede usarse una olla de presión para cocina) exactamente durante 1 hora a 6 libras de presión y 110°C exactamente.
7. La olla se destapa una vez que haya transcurrido el tiempo de calentamiento (una hora). Se abre la válvula de vapor cuando la aguja de la carátula marque 0.
8. Se sumergen las latas en agua fría hasta que se enfríen lo suficiente como para soportar el calor en la mejilla.
9. Se almacenan a la sombra, preferentemente durante 1 mes, antes de consumirlos.
10. Después del enfriamiento, etiquetar.

Esta publicación se terminó de imprimir el 10 de mayo de 1976, en el Departamento de Offset de la Sección Editorial del Instituto Nacional de Pesca, sito en Chiapas 121, Col. Roma, México, D.F. Se tiraron 1,500 ejemplares, utilizándose papel Optical Bond de 50 kilos para el texto y papel Ameca Bond de 80 kilos para la elaboración de forros.