

PROCESOS PARA LA OBTENCIÓN DE HARINA DE DESCARTES DE LANGOSTINOS

Fernández C.¹, Quinteros P.¹, Castaños C.¹

1. Grupo de investigación y Desarrollo Tecnológico en Acuicultura y Pesca (GIDTAP-UTN). Facultad Regional Chubut - Argentina

Contacto: acrisfernandez@gmail.com

RESUMEN

El aumento de la producción acuícola viene acompañado de un incremento en la producción de alimento balanceado; en particular en la utilización de harina y aceite de pescado. El elevado costo de estos ingredientes requiere necesariamente de la búsqueda de nuevas fuentes de proteína de menor costo. Los descartes de langostino generados por la industria pesquera local, se presentan hoy como un potencial insumo para la producción de una harina que pueda cubrir este requisito. Bajo esta hipótesis se trabajó sobre diferentes tipos de procesamiento con el objetivo de obtener una harina lo suficientemente rica en proteínas, como para poder ser incorporada en la formulación de alimentos balanceados destinados a especies acuícolas. La materia prima, obtenida de una empresa pesquera, fue sometida a tres tratamientos diferentes: a) Sin procesamiento (T1), b) Procesamiento mecánico (se obtiene una pasta realizada con procesadora) (T2), y c) Procesamiento térmico a dos temperaturas, 45°C y 100°C, respectivamente (T3a, T3b). Posteriormente todo el material obtenido fue secado en estufa hasta peso constante, molido y tamizado con malla de 800 u de apertura. Los resultados obtenidos a partir de la evaluación de la composición proximal de los cuatro tipos de harinas obtenidos permiten concluir que: los porcentajes más altos de humedad (7,75%) fueron registrados en T1; los tratamientos T3a y T3b presentaron los porcentajes más altos de cenizas (34 -35 %); el tratamiento T1 arrojó mayor porcentaje de lípidos (5,85%); el tratamiento T2, los porcentajes más altos de proteínas (40%) y de hidratos de carbono (25%). Se concluyó que el procesamiento mecánico previo al secado y molienda, presentó el porcentaje de proteína (60%) más cercano al esperado que es el de la harina de pescado (70-80%) mencionada anteriormente y sus inconvenientes actuales en cuanto a su incorporación en las formulaciones para peces de cultivo. Cabe destacar la importancia a nivel regional, que representa la posibilidad de utilizar el residuo de la industria pesquera, debido a la problemática ambiental actual que su acumulación a cielo abierto genera.

Palabras Claves: Harina, descarte langostino, proteínas, alimento balanceado.

Eje Temático: Eje 1 - Recursos pesqueros-acuícola y su cadena de valor. Eje 3 Educación, ciencia, tecnología, innovación.