

VARIACIONES DEL COLOR Y DEL ESPESOR EN EL LAS DISTINTAS REGIONES DEL TALO DE *Undaria pinnatifida* PARA LA PRODUCCIÓN DE WAKAME

Dellatorre F. G. ^{1,2}, **Solana V.** ¹, **Roldán T.** ¹, **Davies M.** ¹, **Pallavedino J.** ¹

1. Grupo de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Acuicultura y Pesca (GIDTAP), Facultad Regional Chubut, Universidad Tecnológica Nacional, Av. del Trabajo 1536 (9120), Puerto Madryn, Chubut - Argentina

2. Centro para el Estudio de Sistemas Marinos (CESIMAR-CONICET), Bvd. Brown 2915 (9120), Puerto Madryn, Chubut - Argentina

RESUMEN

Undaria pinnatifida (Ochrophyta, Laminariales) es una macroalga parda exótica abundante en Argentina. Es una de las especies más producidas en el mundo y se utiliza para la producción de alimento (wakame). El color es uno de los principales parámetros de calidad del wakame y está determinado principalmente por la concentración de pigmentos. El objetivo de este trabajo fue describir cómo varía el color y el espesor de la lámina en diferentes regiones de los talos frescos y blanqueados (90 °C, 45 seg.) para la producción de wakame. Se midió el color (crudo y cocido) por triplicado (Escala CIE 1976, parámetros $L^*a^*b^*$) y el espesor de la lámina en 12 sitios de 3 talos diferentes de *U. pinnatifida*. Los sitios de medición se distribuyeron en tres regiones del eje vertical (región meristemática (M), central (C) y distal (D) y dos del eje lateral (región indivisa cercana a la nervadura (E) y región distal de la pinna (P)), replicando las medidas a cada lado de la nervadura central. Los datos se compararon mediante ANOVA. El espesor de la lámina es aproximadamente el doble en E que, en P, en tanto que aumenta significativamente de D a M. Estudios previos indican que el aumento de L^* y b^* indica descoloración (y pérdida de calidad) en la materia prima y el producto. L^* y b^* aumentan significativamente en M respecto de C y D, y también aumentan levemente en P respecto de E en la materia prima. Estos gradientes se mantienen en el producto (wakame cocido), en tanto que a^* aumenta desde D hacia M. Se concluye que el talo de *U. pinnatifida* no tiene una calidad homogénea. Es necesario considerar estas variaciones al momento de definir experimentos de procesamiento y conservación que incluyan parámetros de calidad.

Palabras Claves: MACROALGA – ALIMENTO – PIGMENTOS – CALIDAD.

Eje Temático: Eje 1: Recursos pesquero, acuícolas y su cadena de valor.

Modalidad: póster

Congreso / Jornadas: I Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera