

# PARÁMETROS DE CALIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE PULPO COLORADO PATAGÓNICO CONGELADO, *Enteroctopus megalocyathus*

**Fiedorowicz Kowal M.<sup>1</sup>, Dima J.<sup>1,2</sup>, Figueroa Trujillo M.<sup>3</sup>, Ortíz N.<sup>1,2</sup>**

1.UTN-FRCh - Argentina

2.IBIOMAR-CONICET - Argentina

3.Empresa FYRSA - Argentina

Contacto: martinafkowal@gmail.com

El pulpo colorado patagónico, *Enteroctopus megalocyathus*, constituye un recurso pesquero artesanal en Argentina y Chile. En Argentina el recurso es habitualmente congelado en freezers y su comercialización ha sido históricamente informal, pero recientemente comenzó a ser comercializado por empresas pesqueras locales. El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto del congelado en la calidad de la carne de *E. megalocyathus* durante su almacenamiento. Para ello, ejemplares recién capturados fueron congelados en tarrinas de 1 kg bajo dos condiciones de congelado distintas, en la planta pesquera FYRSA: congelado lento (tradicional, freezer convencional) y congelado semi-rápido (glaseado, túnel estático). El almacenamiento de los productos se realizó a -22°C durante 6 meses. Mensualmente, se descongelaron muestras durante 24hs a 4°C y se evaluó el contenido de humedad, capacidad de retención de agua, exudado, textura, color instrumental a través de los parámetros L\* (luminosidad), a\* (verde-rojo) y b\* (azul-amarillo) y los atributos organolépticos (aspecto general, color y olor). Los ejemplares congelados en túnel mostraron un exudado menor y una mejor valoración en todos los parámetros organolépticos analizados. No se observaron cambios significativos en el porcentaje de humedad y en la textura del músculo a lo largo del período de almacenamiento. La capacidad de retención de agua tuvo un descenso significativo en el primer mes y luego se mantuvo estable. En cuanto al color, en el músculo, los valores de b\* resultaron mayores en las muestras congeladas en túnel, con una tendencia decreciente tanto para estas muestras como para las congeladas en freezer. Si bien al mes 6 los valores organolépticos se igualaron, las muestras congeladas en túnel siempre mostraron una mayor valoración de los atributos analizados. Así, una congelación rápida reduce la pérdida de agua y mejora el rendimiento y la aceptación del producto.

**PID 4480, UTN. PDTs RESOL-2018-57-APN-SECACT#MCT, UTN, CONICET, FYRSA.**

**Palabras Claves:** PULPO COLORADO PATAGÓNICO, MÉTODOS DE CONGELADO, CALIDAD

**Eje Temático:** Recursos pesqueros-acuícolas y su cadena de valor

**Modalidad:** Oral

**Congreso / Jornadas:** I Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera