Un Método para la Conservación de Pescado que Emplea Mezclas de Antimicrobianos Naturales

Descripción de la tecnología

La tecnología desarrollada es un método de conservación de pescado que emplea agentes antimicrobianos naturales en combinación con otros factores de preservación, por los cuales se prolonga la vida útil de las piezas de pescado reduciendo los costos de transporte y manteniendo las propiedades microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales. La mezcla de los tres agentes microbicidas naturales son de eficacia probada así como de baja o nula toxicidad para los seres humanos, animales y el medio ambiente.

Aplicaciones

Conservación de cualquier tipo de pescado, preferentemente, fresco cortado en filetes, trozos, molido formando una pasta ó conformado como hamburguesas, siendo especialmente ventajosa su aplicación en pescado crudo.

Ventajas

• Extiende la vida útil de pescado (cortado en filetes, trozos, molido formando pastas ó hamburguesas) por un tiempo sustancialmente más extenso al reportado en el arte previo.
• La metodología es de fácil aplicación y no implica el uso de equipamientos costosos
• El almacenamiento a 4ºC evita la congelación de la materia prima lo que significa un ahorro de energía.
• En Argentina no se comercializan pescados envasados en atmósferas modificadas y almacenados bajo refrigeración
• La mezcla de agentes antimicrobianos tiene un efecto sinérgico sobre la inhibición de L. innocua, S. putrefaciens y de la flora psicrófila aislada de pescado refrigerado. Se vincula con el mayor incremento de la pérdida de material intracelular.
• Extensión de la vida útil de por lo menos 30 días, siendo esta mayor a la reportada para invenciones similares (22 días) y empleando una temperatura de refrigeración de 4ºC, siendo esta algo mayor a la propuesta en otros estudios (-1,5 a 2ºC).

Estado de desarrollo

Prueba de laboratorio

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 02/06/2015. Número de Solicitud Prioritaria: AR 20150101740. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Dra. Carmen Campos

Palabras claves : procesamiento de alimentos | conservación de pescado refrigerado | baja toxicidad |