



EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL SURIMI OBTENIDO A PARTIR DE CACHAMA HÍBRIDA *Colossoma* sp.

EVALUATION OF THE PROCESS OF MAKING SURIMI OBTAINED FROM HYBRIDIZING CACHAMA *Colossoma* sp.

Dina L. Osten-Pedroza ^a, Robinson R. Rosado- Carcamo ^b, Luz M. Arias-Reyes ^b

^aEstudiante de grado. rrosadocarcamo@hotmail.com.

^bIngeniero Pesquero, Especialista En Acuicultura. Docente del Programa de Acuicultura.

Universidad de Córdoba. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. departamento de Ciencias Acuícolas. Grupo Empresarios, Montería, Colombia.

RESUMEN

Introducción. El pescado es uno de los alimentos que poco se transforman a nivel mundial; su presentación generalmente es en fresco, congelado y últimamente en filete, lo que no permite consumos masivos en los niños y ancianos, por el contenido de espinas intramusculares en algunas especies como la cachama, además el olor característico del pescado hace que las amas de casa no lo consuman permanentemente como el pollo y la carne de res. **Objetivo.** Evaluar las técnicas del procesamiento para obtener el Surimi a partir de la especie íctica continental Cachama híbrida (*Colossoma macropomum* x *Piaractus brachypomus*). **Métodos.** El proceso de elaboración del surimi se realizó en el laboratorio de post-cosecha de la Universidad de Córdoba; los peces fueron escamados, fileteados, cortados en trozos, lavado tres veces, molido y mezclado al cual se adicione crioprotectores (sal, azúcar y polifosfato) con el fin de dar protección al producto durante su almacenamiento en congelación, evitando el deterioro de sus propiedades funcionales, a su vez se les realizaron análisis microbiológicos tomando como muestras 10 g de los bloque de surimi, identificando *Coliformes Totales*, *Coliformes fecales*, *Vibrio cholerae*, *Salmonella* sp y *Staphylococcus aureus*; con el fin de evaluar la calidad y condiciones sanitarias en la que se encontró el producto, y se realizaron análisis bromatológico con muestras de 20 g de carne los día cero, treinta, sesenta y noventa, para evaluar la vida útil del producto. **Resultados.** Los bloques no presentaron contaminación con microorganismos patógenos durante el periodo de estudio (*Vibrio Cholerae*, *Salmonella* sp y *Staphylococcus aureus*), se encontraron valores de 4×10^1 - 150×10^3 NMP. 100 ml⁻¹ de *Coliformes totales* y $< 0,5 - 3 \times 10^2$ NMP. 100 ml⁻¹ *Coliformes fecales* durante los análisis realizados. Los bloques de Surimi mostraron una concentración de proteína de 15,1%, humedad 27,50%, grasa 17,19%, ceniza 1,06%.

Conclusión. Los bloques de carne de cachama presentaron buena estabilidad durante el periodo evaluado, ya que no presentaron concentraciones de bacterias patógenas y mostrando buenas propiedades nutritivas (proteína, humedad, grasa y ceniza) siendo aptos para el consumo humano. El Surimi mostró buenas características organoléptica, presentado un color rosado, mínimo olor y poco sabor a pescado.

Ponencia Oral

Palabras claves: transformación, pescado, bloques, poscosecha, microorganismos

Keywords: transformation, Fish, blocks, post-harvest, microorganism