

EXTRACCION-TEXTURACION DE LOS CONCENTRADOS PROTEICOS DEL PESCADO POR SOLVENTE

Rodolfo Gómez Cruz
Profesor-Investigador.
CIBBIOTT.
Div. Acad. Ccs. Biológicas-UJAT.

RESUMEN

La tecnología de extracción-texturación de concentrados proteicos de pescado (CPP) por etanol a baja temperatura (5-6°C) fue puesta en marcha a nivel de laboratorio con el propósito de comparar los resultados obtenidos por Suzuki et al. (1982), utilizando una extracción en solvente a alta temperatura (70°C). Las muestras fueron preparadas a partir de la Macarela (*Scomber scombrus*) frescongelaada.

Se estudiaron tres parámetros: temperatura y duración de lavado en agua, grado de prensado y número de lavados en solvente.

A fin de evaluar la calidad de los granulados, se determinaron ciertas características obtenidas sobre el plan de conservación, las propiedades funcionales, la composición y el color.

Los resultados obtenidos mostraron una baja actividad del agua (en general < 0.3) y un mejoramiento de las propiedades funcionales. Por el contrario, la cantidad en lípidos residuales se mantiene significativa (5%).

Palabras clave: *Scomber scombrus* (macarela), extracción-texturación, concentrados proteicos granulados.

RESUME

La technologie d'Extraction-Texturation des concentrés protéiques de poisson (CPP) par l'éthanol à basse température (5-6°C) a été testée au niveau laboratoire, dans le but de comparer les résultats obtenus avec ceux déjà recueillis par Suzuki et Col. (1982), pour extraction au solvant à haute température (70°C). Les échantillons ont été préparés à partir de maquereaux (*Scomber scombrus*) frais, réfrigérés sous glacé.

Trois paramètres ont été étudiés: la température et la durée de lavage à l'eau, le degré de pressage et le nombre de lavages au solvant (à basse température).

A fin d'évaluer la qualité des granulés récupérés, on a déterminé certaines caractéristiques obtenues sur le plan de la conservation, des propriétés fonctionnelles, de la composition et de la couleur.

Les résultats obtenus ont donné une faible activité de l'eau (en général $< 0,3$) et l'amélioration nette des propriétés fonctionnelles. Par contre, la teneur en lipides résiduelles reste importante.

Paroles clef: *Scomber scombrus* (maquereaux), extraction-texturation, concentrés protéiques, granulés.