

LABORATORIO PARA LA PROCESAMIENTO DEL PESCADO

INTRODUCCION

Las fases de preparación de los pescados y productos del mar difieren notablemente según la especie tratada, pero pueden resumirse de la manera siguiente:

- Descongelación: si el pescado no es pescado fresco sino congelado, la primera fase consiste siempre en la descongelación que se efectúa utilizando un baño de agua caliente o dejando descongelar el producto a la temperatura ambiente (frecuente en los países cálidos)
- Eviscerado: consiste en quitar las vísceras por aspiración mediante una línea de vacío.
- Desolladura: en esta fase se quita la piel del pescado que generalmente resulta poco apetecible si se envasa el producto.

- Corte: esta operación se efectúa generalmente para los calamares que se cortan en forma de anillas o de tiritas
- Lavado – Rizado: esta fase sirve generalmente para lavar y rizar los cefalópodos como pulpos y sepias.
- Envasado: consiste en envasar el producto en vacío, en una bandeja cerrada por termosoldadura con una película de plástico.

A continuación se representan los ciclos tecnológicos que difieren según la especie tratada.

