



BDN, S.L.

BOLETIN Nº 47

<http://bdnhome.com>

Ingeniería de Alimentación

C/Pallars. 141 5ªA 08018 Barcelona

Fecha: Enero 2007

bdn@bdnhome.com

ENSAYOS EN PRODUCTOS DE LA PESCA - Continuación.

Seguimos con el tema de la técnica de la inyección en productos de la pesca, sin abandonar los reestructurados.

Para ello, desde el anterior boletín, hemos efectuado ensayos con gelatina de atún de procedencia Juncá. Indicábamos que era posible usarla de dos formas diferentes:

- "hinchada" y esto se consiguió dispersándola en *fish extract* que, por su elevado contenido en sal, dificulta la disolución. Así logramos incrementar la viscosidad sin solubilizar completamente.

Este sistema es muy fino en su uso. Primero por la estandarización, para cada caso, de los Bloom de la gelatina; segundo, por el contenido en sal *del fish extract* y tercero por la necesidad de una granulometría muy fina que "hinchada" logre pasar por la multiaguja.

- solubilizada y enfriada, disolviéndola en el resto de la salmuera fría.

Este sistema es más seguro, pero más caro (relativamente). Consiste en disolver la gelatina en agua, enfriarla hasta que empiece a gelificar, y añadirla al resto.

Para ello se adapta un pasterizador o intercambiador de calor tubular (p.e. el que poseemos para lácteas y helados) a este proceso. Entrada en frío, calentamiento hasta disolución (55°C) y enfriamiento hasta notar incrementos en la viscosidad (24°C). Adición a la salmuera a -5°C, en régimen turbulento, y homogeneización, por agitación violenta. Temperatura final, -1°C. E inyección.

El costo de una instalación de pasterización es el 50% del costo de una inyectora, tampoco es tanto.

La dosis de gelatina en la salmuera es parecida, o menor, a la dosis del modelo con la gelatina de cerdo (*) usada en los anteriores ensayos.

Entendemos que el uso combinado de la gelatina de atún con el *fish extract*, o caldo de atún, más la técnica de la disolución en caliente de la gelatina, es lo más adecuado.

Otra posibilidad para mejorar el sistema, es pedir al proveedor, una gelatina instantánea. Esto sería definitivo.

Sólo habríamos solucionado el tema en el atún, no el de todos los productos de la pesca. Hay mucho camino a recorrer.

Para ello insistimos en la necesidad de conseguir fuentes de diferentes proteínas funcionales de diferentes especies marinas, si se desea un etiquetaje "blanco".

Siempre existe la posibilidad de añadir otros ingredientes. Por orden: de pescado, animales, otras proteínas, hidrocoloides y almidones. (**)

**no se trata de una gelatina estándar, sino de una especial para la inyección de productos frescos.*

***hemos probado: proteínas de soja, whey proteins isolates, y derivados de la celulosa (siempre por tratarse de productos para ser esterilizados).*

Un poco más

Decíamos en números anteriores que dispondríamos de un aparato para ensayos de masaje por Ultrasonidos.

Efectivamente, por gentileza de DUKANE, empresa especializada en ultrasonidos para diferentes aplicaciones y que, estratégicamente, apuesta, hoy por temas alimentarios, podremos usar una máquina para ensayos.

Pretendemos aplicar un programa de diferentes tiempos, y frecuencias, con el objeto de definir la horquilla de trabajo.

Trabajaríamos con pescado inyectado, y aplicaríamos los US en salmuera de inmersión añadida hasta cubrir las piezas.

FSCG

O algo parecido a **Food Science Consulting Group**. Se trata de “montar” un Club, Club de Técnicos o Club Aula.

Existe el proyecto de organizar un grupo de trabajo, relacionado, siempre con la alimentación y sus necesidades, desde los diferentes aspectos: aditivos, etiquetaje, análisis, ingredientes, materiales de envase y embalaje, maquinaria de proceso, etc.

Se trata de colaborar en diferentes temas, si los clientes lo desean.

En este ámbito, pensamos en la posibilidad de establecer un Club de Intereses alrededor de las Aplicaciones Alimentarias.

Aprovechando las instalaciones de AulaBDN y la red de conocimientos y relaciones mutuas, hacer seminarios, reuniones, conferencias, presentación de técnicas y productos, de libros, etc.

Se podría establecer un calendario, por ejemplo, el primer año un encuentro trimestral, para intentar llegar a uno mensual.

Los temas deberían ser de interés amplio.

Por ejemplo: *“Nuevas tendencias”, “Los productos derivados de la pesca”, “Aprovechamiento del lactosuero”, “La soja y otras proteínas”, “El huevo”, “Los análogos de queso”, “El pimentón”, “Los emulsionantes secundarios”, etc.*

Para ello, y siempre con carácter de provisionalidad, BDN se encargaría de convocar y ser el punto de encuentro, sin ánimo de ser el Centro; suplir, si es necesario; recoger los temas de interés; buscar los conferenciantes, etc.

Las instalaciones de AulaBDN podrían, al menos al principio, servir de Punto de Encuentro.

Proponemos una primera reunión cuyo tema será:

Nuevos Colorantes: Las grandes superficies marcan tendencia

La charla será impartida por Javier Brill de GNT Iberia S.L. el **28 de Marzo a las 18:30 en Barcelona**. Es necesario inscribirse previamente. El acto es gratuito. El lugar donde se realizará la reunión dependerá de la cantidad de asistentes y se informará con antelación a los apuntados.

Para confirmar la asistencia a la charla se ruega enviar un mail a bdn@bdnhome.com indicando el nombre del/de los apuntados así como la empresa u organismo al que pertenecen.

Para esta primera reunión, para “hacerse” miembros del Club, o pedir más información, o aportar sugerencias, pedimos

os dirijáis a aulabdn@ikbufequihñf.com

Según la procedencia de los socios, las reuniones podrían hacerse en otras provincias, o naciones.

La frase:

Vivir no es importante, navegar sí.

Para consultas, contactar con:

Jordi Villalta. villalta@bdnhome.com

Albert Monferrer. monferrer@bdnhome.com

Núria Cubero. nuria@bdnhome.com