

H 12242
W 19m
(ef. 2)

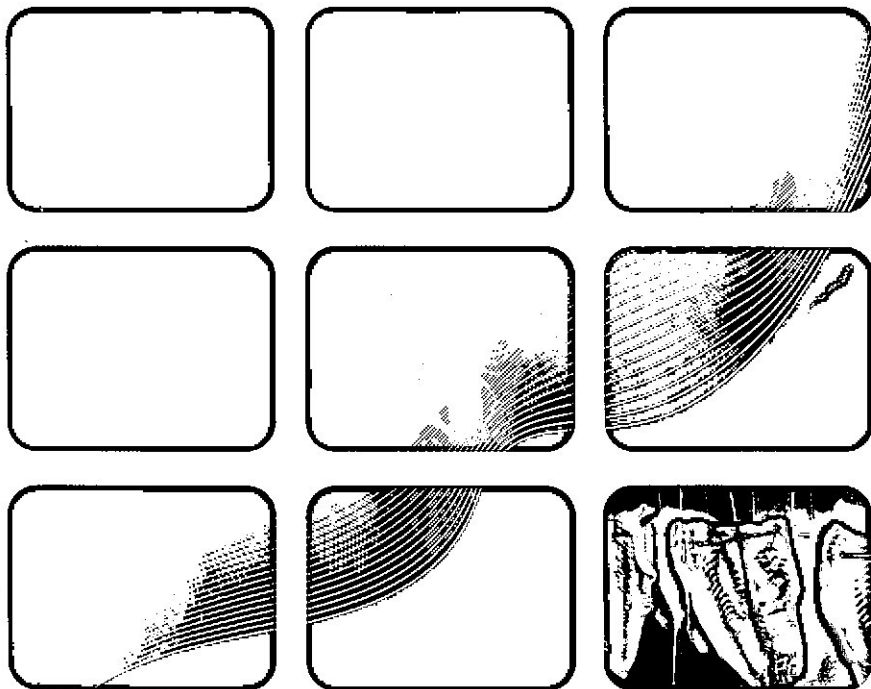
INVERSIONES



DIRECCIÓN DE ACUICULTURA

MANUAL PARA EL PROCESO DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA

Ahumados, patés y otras técnicas



Autores

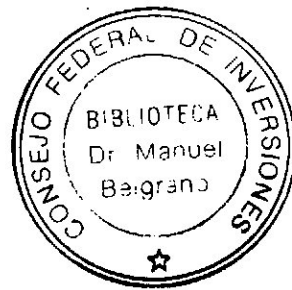
Gustavo Wicki, Santiago Panné Huidobro y Emilio Manca

2006

45413

MANUAL PARA EL PROCESO DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA

Ahumados, patés y otras técnicas



2006

Wicki, Gustavo

Manual para el proceso de productos de la acuicultura:
ahumados, patés y otras técnicas / Gustavo Wicki;
Santiago Panné Huidobro; Emilio Manca - 1a ed. - Buenos
Aires: Consejo Federal de Inversiones: Dirección de
Acuicultura de la Nación, 2006.

68 p. ; 21x15 cm.

ISBN 987-510-063-3

1. Acuicultura-Productos. 2. Pescados-Preparados.
I. Panné Huidobro, Santiago II. Manca, Emilio III. Título
CDD 641.692

ISBN-10: 987-510-063-3

ISBN-13: 978-987-510-063-3

©2006 CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

©2006 DIRECCIÓN DE ACUICULTURA DE LA NACIÓN

Queda hecho el depósito que establece la Ley 11.723

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito de los editores. Su infracción está penada por las leyes 11723 y 25446.



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES



DIRECCIÓN DE ACUICULTURA

MANUAL PARA EL PROCESO DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA

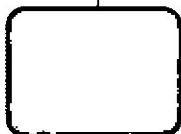
Ahumados, patés y otras técnicas

Autores

Gustavo Wicki, Santiago Panné Huidobro y Emilio Manca

2006

Índice



1. Introducción	Pág. 6
2. Requisitos para la obtención de un producto de máxima calidad	Pág. 9
2.1 Buenas prácticas de manejo en la cosecha	Pág. 10
2.2 Factores que afectan la calidad de los peces	Pág. 12
3. El ahumado del pescado	Pág. 15
3.1 Salado	Pág. 16
3.2 Oreado	Pág. 19
3.3 La cámara de ahumado o ahumadero	Pág. 21
3.4 Ahumado	Pág. 24
Ahumado en frío	Pág. 25
Ahumado en caliente	Pág. 26
Ahumado mixto	Pág. 27
4. Conservación del producto	Pág. 31
5. Paté de pescado	Pág. 35
6. Recetas con pescado ahumado	Pág. 39
7. Otros productos con valor agregado	Pág. 47
7.1 Pasta de pescado	Pág. 48
7.2 Hamburguesas	Pág. 49
7.3 Albóndigas de pescado	Pág. 51
8. Seguridad, contaminación y riesgo de intoxicación	Pág. 53
Bibliografía	Pág. 56
Agradecimientos	Pág. 57
Anexo I	Pág. 58
Anexo II	Pág. 64