

EMBRAPA y el desarrollo de productos basados en la tilapia

Por: *Angela Aparecida Lemos Furtado*



Embrapa Agroindustria de Alimentos (Río de Janeiro - RJ) ha estado desarrollando productos a base de pescado desde 1999. En el caso de la tilapia, Embrapa estudia la influencia del tratamiento térmico sobre la calidad microbiológica, nutricional y sensorial de tilapia en lata, paté y filetes de tilapia conservado.



La tilapia (*Oreochromis niloticus*) es la segunda especie de peces de mayor importancia en la acuicultura, sólo superado en volumen de producción por la carpa. Sus características la hacen adecuada para la acuicultura intensiva, cuya producción mundial se estima en 1'500.000 toneladas para el 2010. Brasil es el séptimo mayor productor del mundo.

El volumen de producción de la tilapia se ha incrementado en los últimos años, debido principalmente a las características que presenta esta especie como su alta productividad, su adaptabilidad a diferentes ambientes, carne sabrosa y de excelente calidad, y buena aceptación en el mercado. También es una excelente fuente de proteínas, minerales, especialmente calcio y fósforo, vitaminas A, D y complejo B. Cuenta con bajo contenido de grasa lo que le permite un rendimiento superior en filetes.

Aunque el pescado es una fuente de alimento rico en proteínas, aún no es ampliamente consumido en Brasil en comparación a países como China y Japón. La falta de hábito, el alto precio y la falta de comodidad en la preparación de los alimentos, perjudican a los consumidores brasileños. Brasil tiene un gran potencial para el desarrollo de nuevos productos a base de pescado, principalmente en forma de alimentos enlatados.

Por otro lado, el proceso térmico es un medio eficaz para añadir valor al producto, ya que promueve el aumento de su vida útil, regula el suministro durante todo el año y facilita la comercialización, manipulación y transporte, especialmente en el campo. Sin embargo, es necesario optimizar el proceso para la obtención de productos con calidad y seguridad. En el caso del pescado, el aspecto de la calidad del producto está estrechamente relacionado con el efecto que el tratamiento térmico puede resultar en los ácidos grasos y en las características de las proteínas.

Embrapa Agroindustria de Alimentos (Río de Janeiro - RJ) ha estado desarrollando productos a base de pescado desde 1999. En el caso de la tilapia, Embrapa estudia la influencia del tratamiento térmico sobre la calidad microbiológica, nutricional y sensorial de tilapia en lata, paté y filetes de tilapia conservado.

En el caso del paté de tilapia, así como el tratamiento térmico, la investigación explora la composición de las fórmulas para garantizar el sabor, color, textura y aroma de acuerdo a las expectativas de los consumidores. El producto se prepara con carne recuperada mecánicamente (CMS), desde el fileteado, y los ingredientes típicos de paté.

También se ha estado buscando un producto que pueda conservar las características típicas de los peces en cuestión, utilizando una formulación que contenga líquido de gobierno, aceite comestible y sal.

Creemos que las tecnologías desarrolladas para agregar valor a los productos de la tilapia pueden ser adoptadas por el sector agroindustrial, y de esta forma generar más empleos e ingresos, y más opciones para el consumo de pescado en la población.

'Angela Aparecida Lemos Furtado (afurtado@ctaa.embrapa.br), Doctor en Tecnología Química y de Procesos Bioquímicos, investigador de Embrapa Agroindustria de Alimentos.