

# **EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ENVASES COMESTIBLES BASADOS EN PROTEÍNAS DE LACTOSUERO EN EL RENDIMIENTO Y PARÁMETROS DE COLOR DEL SALMÓN CONSERVADO EN CONGELACIÓN**

A. Cobos, L.R. Turienzo, B. Sanmartín, y O. Díaz

Área de Tecnología de Alimentos. Departamento de Química Analítica,  
Nutrición y Bromatología. Facultad de Ciencias de Lugo. Universidad de  
Santiago de Compostela. 27002 Lugo

**Introducción.** El pescado conservado en congelación puede sufrir alteraciones como la pérdida de agua o modificaciones de aspecto que disminuyen su calidad. El uso de recubrimientos y envases comestibles puede evitar o reducir este problema.

**Objetivos.** Conocer el efecto de la aplicación de envolturas comestibles de proteínas de lactosuero en los rendimientos y parámetros de color del salmón congelado, aplicadas en fresco o tras congelación.

**Material y Métodos.** Se elaboraron con concentrado de proteínas de lactosuero (CPS) cinco envolturas, una sin ninguna adición y cuatro con mezclas de CPS:glicerol o CPS:sorbitol. Además se preparó un control sin cobertura. La cobertura del pescado se efectuó en fresco o tras su congelación. Se conservaron 4 meses a -20°C. Se determinaron rendimientos tras la conservación y de descongelación, pérdidas por goteo tras descongelar y tras conservar refrigerado, pérdidas por cocinado y parámetros de color CIELab.

**Resultados.** La presencia de envoltura incrementó los rendimientos tras el almacenamiento. La mayoría de la envoltura se perdió por goteo al descongelar. Las pérdidas por cocinado variaron dependiendo del tipo de envoltura. La luminosidad del pescado congelado disminuyó en la envoltura en fresco y aumentó en la envoltura en

congelación, incrementándose siempre en el pescado descongelado. Los parámetros  $a^*$ ,  $b^*$  y  $C^*$  también se modificaron con la aplicación de las envueltas.

**Discusión y/o Conclusiones.** La aplicación de envueltas evita las mermas durante la congelación, aunque dicha envoltura se pierde en gran parte durante la descongelación. El momento de aplicación de la envuelta influye en el color del pescado.

**Agradecimientos.** A ANFACO y Xunta de Galicia (proyectos 07TAL009262PR y PGIDIT06TAL00801CT).