

Qualitat de la carn de peix I

ANTECEDENTS

Compren diversos aspectes: Composició química, paràmetres sensorials, sanitaris; canvis “post-mortem”, durant manipulació, l'emmagatzemat, etc,

Els mètodes per avaluar la qualitat:

- Sensorials: Aparència General, ulls, brànquies, pell, olor, gust**
- Instrumentals: químics, físics, microbiològics, histològics, etc**

Instal·lacions UPC



Qualitat de la carn de peix II

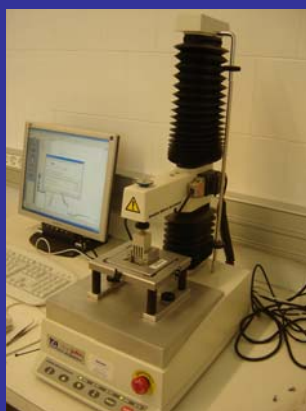
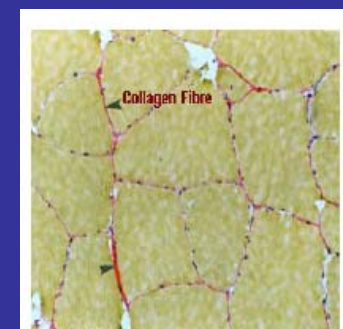
ANTECEDENTS

Instrumentals: químics, físics, microbiològics, histològics, etc

Composició Principal Múscul orada amb diferents dietes

Diets	A	B	C	D	E	F	G
Glycoge(%)	0,24±0,05 ^a	0,40±0,03 ^b	0,41±0,05 ^b	0,46±0,08	0,44±0,07 ^a	0,48±0,07 ^a	0,53±0,03
Fat (%)	7,13±0,42	5,92±0,48	5,79±0,52	5,49±0,59	5,74±0,87	5,77±0,67	5,88±0,55
Water(%)	72,50±0,66	74,04±0,55	73,35±0,69	73,11±0,46	73,34±0,60	72,60±0,94	72,65±0,47
Proteir(%)	20,74±0,34	20,79±0,19	20,64±0,22	21,03±0,20	20,53±0,41	21,52±0,78	21,01±0,13
TAG 8h (mg/dl)	243,1±40,80	267,7±35,40	313,2±35,60 ^a	273,5±28,00 ^a	250,1±22,60	203,1±21,20	258,1±29,70
TAG 24h (mg/dl)	189,3±13,90	217,2±14,60	196,9±16,10 ^a	185,5±17,20 ^a	202,3±19,60	236,8±24,50	244,9±17,40

Fibres musculars



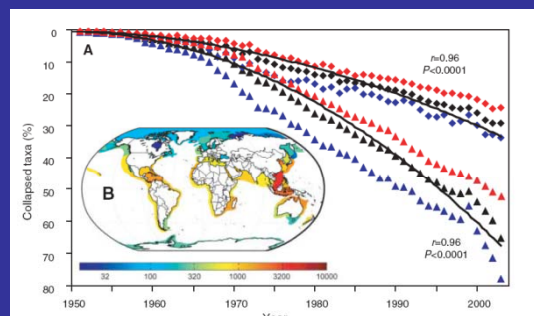
Textura i color de la carn

Qualitat de la carn de peix III

PUNTS FORTS

- 1) Necessitat de substituir l'oli i la farina de peix
- 2) Interès pels aliments orgànics, ecològics etc.: qualitat
- 3) Grups de Recerca de la XRAq: UAB, UB, UPC, IRTA, Empreses

Es prevéu el col·lapse de les espècies capturades en el 2040.



SCIENCE VOL 314 3 NOVEMBER 2006

Catalunya líder en indústria agro ecològica a Espanya



UAB: Roser Sala
UB1: J. Fernández Borràs
J. Blasco, M. Gallardo
I. Navarro, T. Ibarz
E. Capilla, J. Gutiérrez
UPC: R. Flos, I. Acharondio
IRTA: A. Estevez, E. Gisbert

PUNTS FEBLES

- 1) No hi ha cap fabricant català de pinsos de peix
- 2) Manca d'extrusionadora experimental de pinsos

Qualitat de la carn de peix IV

PERSPECTIVES FUTURES

1) Pinso sostenible

2) Pinso adequat a l'espècie: millor qualitat

3) Diversificar espècies

4) Pinso específic per aconseguir una composició final determinada: ric en omega 3, baix en greix...