



Proyecto n° PI-03-7134-2008

Estudio de la influencia de los tratamientos de cocción en la composición química de la sardina (*Sardinella aurita*)

Responsable: Valls Puig, Jaime Enrique

Etapas cumplidas / Etapas totales 1/1

Especialidad: Tecnología de alimentos

Resumen: En la presente etapa de trabajo se realizó la caracterización en sardinas (*Sardinella aurita*) recién capturadas, durante tres meses, de los siguientes parámetros: análisis proximal (humedad, proteína, grasa y ceniza), hierro, calcio, fósforo, cloruros, mercurio, cadmio, plomo, pH, ácido láctico (AL), bases volátiles totales (BVT), trimetilamina (TMA), solubilidad de proteínas en soluciones salinas (SPs), líquido exprimible (LE), color (L, a y b), degradación de nucleótidos, Valor K%, Hx/Ino, aminas biógenas y perfil de ácidos grasos. Estos índices físicos y químicos pueden ser significativos para definir las características iniciales de frescura de la especie sardina (*Sardinella aurita*) cuando tiene un tiempo de captura menor de 1 a 2 días, con lo cual se hace una contribución al estudio de las condiciones iniciales de su frescura y calidad, que pueden servir de base a futuros trabajos relacionados con la manipulación, conservación y elaboración de productos a partir de esta especie.

Productos

Publicaciones

Artículos

J. Valls y A. Paredes, "Caracterización física y química de tres lotes de sardina (*Sardinella aurita*)", *Revista Científica Facultad de Ciencias Veterinarias*, LUZ, XX(5), 546-554, 2010.

Eventos

1. J. Valls y A. Paredes, "Caracterización física y química de la sardina (*Sardinella aurita*)", *II Jornadas de Investigación y Extensión, de la Facultad de Ciencias*, UCV, 2010.

2. J. Valls y A. Escalona, "Cuantificación de ácido láctico en sardina (*Sardinella aurita*), mediante extracción en fase sólida (SPE)", *II Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias*, UCV, 2010.

3. J. Valls, (*conferencia*), "Métodos físicos y químicos de evaluación de productos pesqueros", *Curso-Taller sobre Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de Productos Pesqueros*, estado Nueva Esparta, Venezuela, 2009.

4. J. Valls, (*conferencia*), "Técnicas especiales de evaluación con HPLC en productos pesqueros", *Curso-Taller sobre Tecnología y Aseguramiento de la Calidad de Productos Pesqueros*, estado Nueva Esparta, Venezuela, 2009.