



Proyecto n° PI-03-00-5878-2005

**Evaluación de la actividad enzimática de diferentes catepsinas en el músculo del pescado de especies pesqueras cultivadas (tilapia, cachama y bagre), antes y después del desove**

*Responsable:* Barrero M., Marinela

*Etapas cumplidas / Etapas totales* 1/1

*Especialidad:* Tecnología de alimentos

**Resumen:** Con el proyecto se propone evaluar los cambios físicos y químicos producidos durante la madurez sexual del pez, por cuanto el músculo está sujeto a cambios estacionales y el ciclo reproductivo, que producen variaciones físicas y químicas como pH, grasa proteína y agua. Produce información en cuanto a los cambios proteínicos en los filetes de cachama almacenados a -20°C, Indica que los filetes obtenidos en la fase de pre-desove sufrieron un mayor deterioro que aquellos obtenidos para el estado de post-desove, siendo los cambios insolubilización de las proteínas y reducción de la viscosidad.

*Productos*

**Eventos**

1. M. Barrero, Y. Castillo, A. Paredes, O. Romero, y G.A. Poleo, "Evaluación física y química del músculo de cachama (*Piaractus brachypomus*) en cultivos intensos", *Jornadas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias*, UCV, 2008.
2. D. Rodríguez, M. Barrero, y M. Kodaira, "Efecto del almacenamiento por 180 días en muestras de bagre rayado (*Pseudoplatystoma fasciatum*) salado en una solución de salmuera al 36%", *XV Congreso Brasileiro de Engenharia de Pescado*, Manaus, Brasil, 2007.
3. M. Barrero, "Recientes avances para el mejor aprovechamiento de los recursos acuícolas", *IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos y IV Congreso Venezolano de Ciencias y Tecnología de Alimentos*, Isla de Margarita, Venezuela, 2008.