

EL LANGOSTINO ARGENTINO EN BOCA DE TODOS

Ing. Pesquero Claudio González

Especialista en procesos de pescados y mariscos

La industria del langostino en el 2017 representó para la economía argentina el ingreso de más de USD 1.200 millones en concepto de exportación, un 16% más que lo generado en 2016. Nos referimos al langostino argentino *Pleoticus muelleri*, conocido a nivel internacional como gambón argentino o argentinian red shrimp, el cual constituye una importante fuente sostenible de trabajos directos e indirectos en la zona sur de la Argentina.

El recurso se vende en dos presentaciones principales: Head-on (entero con cabeza) y Head-off (sin cabeza), en ambos casos congelados y con caparazón o cáscara, como se suele decir en el lenguaje cotidiano. Los principales consumidores del producto entero son los españoles, que lo han integrado a su dieta diaria consumiéndolo como producto entero cocido o en los deliciosos arroces, por los cuales es famoso ese país. China no se queda atrás, ya que este crustáceo también es un ingrediente básico en la dieta asiática. En el caso del head-off, se exporta en gran medida a EE.UU. y a países latinos como Perú, Honduras y Guatemala, en donde se le quita la cáscara para darle diferentes presentaciones y luego exportarlo.



Langostino con melanosis



Llevar un producto extraído en la Patagonia Argentina a Europa, Asia o EE.UU. puede tardar unas seis semanas como promedio, más el tiempo de almacenaje que puede durar seis meses, un año o, en algunos casos, hasta un año y medio. Por este motivo, se debe asegurar una excelente calidad, como si el producto acabara de ser extraído del mar.

MELANOSIS Y SULFITOS

La cáscara de todos los crustáceos posee un complejo mecanismo químico natural, que ocurre después de muerto, en donde se genera un pigmento oscuro llamado melanina, el cual no representa daño alguno para la salud, pero que da una apariencia negativa al producto que genera rechazo en los consumidores. Este proceso natural se denomina melanosis y se necesita la acción de antioxidantes para detenerlo.

Uno de los antioxidantes más utilizados es el metabisulfito de sodio (MBS), cuya degradación en el agua produce un gas denominado sulfito de sodio, el cual inhibe la acción enzimática que produce la melanosis. Desde un principio, se ha usado el MBS genérico y en muchos lugares aún se usa tal cual, sin embargo, los mercados se van poniendo cada vez más exigentes en términos de inocuidad alimentaria y calidad, ya que hay gente sensible a los sulfitos que puede tener reacciones alérgicas a altas dosis. Por ello, en Europa el límite máximo de residuales es 150 ppm y en EE.UU. 100 ppm. Con respecto a la calidad, se han hecho desarrollos que permiten que los residuales de sulfito sean cada vez más bajos, dejando un aspecto a fresco que

GRÁFICO 1 - Comparación de ppm de SO₂ en distintas muestras tratadas con Nomelan y Metabisulfito

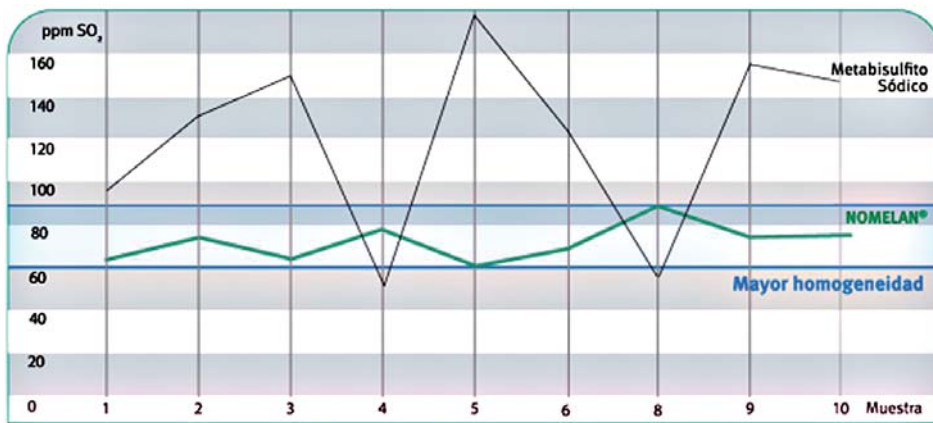
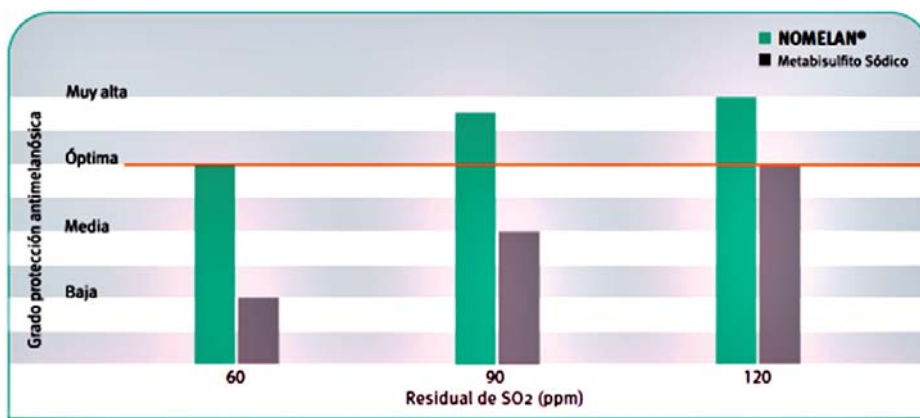


GRÁFICO 2 - Grados de protección antimelanósica conseguida con diferentes niveles residuales de SO₂



permite cumplir con el propósito de que los consumidores al otro lado del mundo coman un langostino o gambón como si estuviera recién capturado.

NOMELAN®

Granotec es representante exclusivo de Budenheim, líder mundial en el desarrollo de ingredientes alimentarios funcionales y que tiene una larga trayectoria en la industria de seafood. Más de 100 años de experiencia la avalan en la creación de ingredientes que aseguran que

hacer las recomendaciones necesarias para reducir costos, mejorar la vida útil y asegurar una calidad constante de los crustáceos.

MÁS INFORMACIÓN:

María Celeste Borra
Marketing y Comunicaciones Granotec Argentina
Tel.: (54 3327) 44 44 15 al 20
sac@granotec.com.ar
www.granotec.com.ar

DISEÑOS PERSONALIZADOS
TODO EN UNIFORMES GASTRONÓMICOS

DELANTALES - GORRAS - CHOMBAS - REMERAS - FALDONES
CHALECOS - CAMPERAS - CAMISAS - CHAQUETAS
MANTELES - SERVILLETAS - BANDANAS
BORDADOS - ESTAMPADOS

fullcomplements@yahoo.com.ar | Móvil / WhatsApp: (011) 15 6913-6050
www.fullcomplements.com.ar | Showroom en Capital Federal

**FULL
COMPLEMENTS**