

CONSERVANTES NATURALES PARA PESCADO

El pescado es una gran fuente de proteínas y ácidos grasos esenciales para una dieta equilibrada y saludable. Sin embargo, su frescura y calidad son susceptibles a la degradación debido a diversos factores, lo que representa un desafío para la industria alimentaria.

Entre estos desafíos se encuentran algunos patógenos, como la listeria y microorganismos que pueden proliferar en condiciones óptimas y comprometer la seguridad alimentaria, además estos microorganismos afectan a la organoléptica del producto.

A continuación, estudiaremos los problemas comerciales asociados con el pescado, los patógenos más comunes en este alimento y las soluciones que ofrece el mercado en forma de conservantes naturales.

¿Cuáles son los problemas comerciales de vida útil más comunes en pescado?

Entre los problemas comerciales de vida útil más comunes en pescado podemos encontrar: la generación de exudados por heterofermentaciones de bacterias, la pérdida de textura o la sinéresis y generación de gas.

Esto se debe a que el pescado fresco es altamente perecedero. Debido a su composición biológica debe mantenerse durante toda su vida útil en unas buenas condiciones de almacenamiento que no siempre se cumplen.

Este rápido deterioro del pescado puede deberse a factores como la exposición al aire, la temperatura inadecuada, la contaminación cruzada y sobre todo, por la actividad microbiana. Esto no solo afecta la calidad sensorial del pescado, sino que también representa un riesgo para la salud del consumidor y puede resultar en pérdidas económicas significativas para los productores y minoristas.

¿Qué patógenos suelen afectar al pescado?

Entre los microorganismos patógenos más comunes que afectan al pescado se encuentran las bacterias como *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* y *Vibrio spp.*, así como parásitos como Anisakis, que seguramente sea más reconocido por los consumidores. En sectores como el cárnico, patógenos como la listeria o salmonella son muy reconocidos y temidos, sin embargo no son tan conocidos por los consumidores de pescado.

Estos organismos pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos si el pescado no se manipula, almacena y cocina adecuadamente. La presencia de estos patógenos es un problema grave que requiere soluciones efectivas para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del producto.

¿Qué conservantes existen ahora en el mercado?

Actualmente existen en el mercado algunos conservantes y aditivos que buscan hacer frente a estos desafíos, pero que tienen sus limitaciones. Algunas de las opciones más utilizadas incluyen:

1. **Extracto de Romero:** Este conservante natural es rico en antioxidantes para prolongar la frescura del pescado.
2. **Ácido Ascórbico (Vitamina C):** Además de sus propiedades antioxidantes, el ácido ascórbico puede ayudar a prevenir la oxidación lipídica y mantener la calidad sensorial del pescado.
3. **Aceites Esenciales:** Algunos aceites esenciales, como el de orégano y el de tomillo, han demostrado tener actividad antimicrobiana y pueden usarse como conservantes naturales en productos pesqueros.
4. **Nitrato de Sodio:** Aunque es un conservante ampliamente utilizado, el nitrato de sodio también puede obtenerse de fuentes naturales como la sal marina, proporcionando una opción más natural para la conservación del pescado.

Sin embargo, en Amerex contamos con conservantes naturales que no solo van a proteger al alimento de patógenos tan importantes como la *listeria*, sino que van a favorecer la reducción de aditivos químicos como el nitrato mencionado anteriormente, y la mejora la organoléptica del producto.

¿A qué retos hacen frente los conservantes para pescado de Amerex?

En Amerex [contamos con conservantes naturales para pescado](#) que hacen frente a los principales retos del mercado. Gracias a los conservantes naturales de Amerex podrás:

- Alargar la vida útil por control de lactobacilos heterofermentativos en preparados de pescado fresco y congelado.
- Prevenir patógenos como la listeria.
- Generación de color retirando los nitritos.
- Disminuir la incidencia de histamina.
- Evitar acidificaciones indeseadas, ni sinéresis, manteniendo la textura.

Los conservantes de Amerex pueden aplicarse de distintas formas en función del tipo de procesado del pescado:

- En masa: para hamburguesas de pescado o surimi.
- Inyectado: en emperador, atún, salmón, pez espada etc
- En superficie: para cualquier tipo de ahumado o marinado (sushi). En langostinos o cefalópodos.

La industria del pescado enfrenta desafíos significativos en cuanto a la preservación de la frescura y la seguridad alimentaria. Sin embargo, al aprovechar los beneficios de los ingredientes naturales y la biotecnología, podemos garantizar que el pescado llegue a los consumidores de forma segura. No dudes en contactarnos para recibir más información!

- Puedes escribirnos un correo a: imasd@amereXingredientes.com

- Llamarnos al teléfono: +34 91 845 42 14
- Rellenar el formulario a continuación

¡Hasta la próXima!