

INSTITUTO NACIONAL DE PESCA

BOLETIN CIENTIFICO Y TECNICO

VOLUMEN V

NUMERO 4



MANUAL DE METODOS DE ANALISIS DE PRODUCTOS PESQUEROS

por

Nelly Camba

1982

Guayaquil - Ecuador

MANUAL DE METODOS DE ANALISIS DE PRODUCTOS PESQUEROS

Nelly Camba

INTRODUCCIÓN.- El presente trabajo está dedicado especialmente, al personal que labora en los Laboratorios de control de Calidad de las Empresas Pesqueras, y a los estudiantes de Tecnología Alimenticia de las Universidades y Politécnicas del país. Se espera también que sea de utilidad, en otros campos relacionados, con la Industria de Alimentos.

Esta publicación no pretende, en ningún momento ser completa, ni original, sino la recopilación en un solo volumen de métodos y técnicas de análisis tomadas de la literatura científica y recomendadas por Instituciones especializadas, (A.O.A.C. F.D.A. LC.M.F.S. INEN, INH), que han sido ampliamente ensayadas y utilizadas por la autora en los laboratorios del Instituto Nacional de Pesca.

En algunos casos los procedimientos originales han sido modificados y adaptados, para aumentar su rapidez, precisión, reproductibilidad y simplicidad operatoria.

Las instrucciones de trabajo están expuestas en forma sencilla, para ser aplicadas aun por técnicos de poca experiencia y con Laboratorios provistos de instrumentación básica.

Espero que el empleo de esta metodología, satisfaga la necesidad creciente del control de importantes parámetros químicos de los productos pesqueros, frescos y procesados.

SUMMARY.- It is hoped that this paper will be especially useful for those working in fisheries products quality control laboratories and for those students attending schools of food technology.

This publication does not pretend in any way, to be either comprehensive or original, but a compilation in one single volume of some methods and techniques recommended by other specialized institutions (AOAC; FDA; ICMFS; INEN; INH): which have comprehensively used and proven by the author at the INP laboratory.

Some of the procedures have been modified and adapted to our conditions in order to improve the speed, accuracy, reproducibility and simplicity of their operation.

The instructions are presented in a simple way so that, they can be applied even by technicians with no specially developed skills and in laboratories with only the most basic equipment.

It is also hoped that the use of these methods will fulfill the growing need for quality control of fresh and processed seafood.