

**El pescado congelado funciona
mejor que el fresco**

Cigalmar

El pescado congelado funciona mejor que el fresco en la prueba de sabor de OSU

Si le preguntas a los consumidores que sabe mejor, si el pescado fresco o el congelado, es probable que la respuesta sea "el fresco". Pero las pruebas de sabor a ciegas realizadas por la Universidad Estatal de Oregón, descubrieron que el pescado capturado y congelado a bordo en el mar se clasifica como bueno o mejor que el pescado supuestamente "fresco" comprado en el supermercado.

Si las preferencias de los consumidores cambiaran de acuerdo con la investigación, podría ayudar a la industria pesquera a ser más respetuosa con el medio ambiente.

"Por lo general, elijo el fresco por la percepción de que acaba de salir del mar", dijo Tami Tang, aficionada a los mariscos, de Beaverton sobre su comportamiento en el supermercado.

"Siempre he considerado que el pescado congelado es de una calidad inferior tanto en textura como en sabor", agregó Kasey Richards de Portland.

Tang y Richards se encontraban entre los casi 100 consumidores que participaron en una prueba de sabor a ciegas de pescado fresco y congelado. Los científicos de alimentos y chefs de Oregón pusieron a prueba las ideas preconcebidas de los participantes y **los resultados fueron sorprendentes.**

Los catadores mordisquearon vieiras simplemente preparadas durante el experimento controlado en el Centro de Innovación Alimentaria de la Universidad Estatal de

Oregón en Portland. Al escuchar el tintineo de los tenedores y tocar las teclas del ordenador, calificaron cada muestra por su textura, sabor, aroma y apariencia.

Al final de la prueba, ninguno de los catadores que entrevistamos pudo decir cuáles de las vieiras que comieron eran las frescas y cuáles estaban previamente congeladas. Los dos estaban deliciosos.

La investigadora sensorial principal Ann Colonna de la Oregon State University dijo que esto encaja con otros resultados experimentales.

"Lo que descubrimos es que el producto congelado le gustaba tanto, o significativamente más que el fresco", informó Colonna.



Este proyecto comenzó en 2016 con evaluaciones de salmón y bacalao. Desde entonces, los paneles de degustación muestran los resultados de atún fresco y

congelado de alta calidad, salmón, pescado de roca y ahora vieiras.

Colonna dijo que los resultados reflejan cómo la tecnología de congelación instantánea ha mejorado para mantener la frescura en el mar o minutos después de llegar al muelle. Por el contrario, los mariscos etiquetados como "frescos" en el mostrador de la tienda de comestibles pueden no ser tan frescos, ya que posiblemente pasaron muchos días en tránsito y en almacenamiento refrigerado.

Colonna reconoció que es difícil superar la compra de mariscos frescos en el muelle directamente del marinero que lo atrapó esa mañana y arrojar rápidamente su compra a la parrilla, pero esa no es una opción para la mayoría de las personas.

"Un tercio de todos los pescados y mariscos se tiran porque la gente no los compra o los consume lo suficientemente rápido", dijo Colonna en una entrevista. ***"No creo que tengamos tiempo para seguir desperdiciando pescados y mariscos de esa manera. Tener una mayor aceptación en torno al producto congelado ayudará a todos"***.

Reducir el desperdicio es una de las muchas razones por las cuales es importante convencer a los consumidores de que compren pescados y mariscos congelados.

Otra razón es la huella de carbono de los mariscos frescos enviados por vía aérea.

"Como el producto fresco tiene que ser transportado a través de los océanos, está emitiendo muchas más emisiones de carbono que un producto congelado que puede enviarse por ferrocarril o en barco u otro método como ese". dijo Tyson Rasor, gerente del programa de sistemas de pesca y alimentos en Ecotrust, una organización sin fines de lucro de Portland.



El estudio del pescado recién congelado se originó con Ecotrust y se lanzó con una subvención de la National Fish and Wildlife Foundation. Varios grupos de la industria pesquera y Oregon Sea Grant han contribuido desde entonces.

Rasor dijo que esto es importante para la gente local que pesca, porque congelar la captura es a veces la única opción en puertos más pequeños y apartados. Y congelado podría ser más rentable a largo plazo, siempre que haya demanda, en lugar de inundar el mercado de producto en un corto período de tiempo cuando entra la captura fresca.

"Cuando el atún llegó de julio hasta octubre, le dijimos a los consumidores que era el momento oportuno para ir a buscarlo", dijo Nancy Fitzpatrick, directora ejecutiva de la Comisión de Albacora de Oregón.

"Y bueno, ahora tenemos que decirles que está disponible durante todo el año. Lo disfrutaste en verano, ahora disfrútalo también en invierno".



El pescador de vieiras y cangrejos Jim Stone, con sede en Tacoma, Washington, dijo que estaba contento de ver la validación de su creencia de que las vieiras congeladas en el mar son tan buenas o mejores que las vieiras frescas.

"A menudo los chefs nos piden traer vieiras frescas", dijo Stone sobre su cosecha en aguas de Alaska. "Debido a la logística y la lejanía del lugar donde pescamos, es muy difícil hacerlo y hacerlo por cualquier precio razonable. Una vieira fresca puede estar en un bote hasta 10 días antes de

que llegue al muelle y luego puede pasar otra semana hasta que llegue al consumidor ".

Stone dijo que sus barcos usan menos combustible al cosechar, procesar y congelar en el mar en comparación con hacer frecuentes viajes de ida y vuelta al puerto para entregar capturas frescas.

Los investigadores de Oregon ven a los chefs y pescaderías como grupos clave para atraer porque pueden influir en lo que eligen los compradores de mariscos. Hay más pruebas por delante para determinar qué frases o divulgación convencerán a los comensales de que muerdan el anzuelo.