

**CORDOVA G., JOSE. 1983.** Estudio experimental sobre la elaboración de croquetas de merluza para consumo humano.

### **RESUMEN**

En el presente trabajo se ha estudiado experimentalmente la elaboración de croquetas de merluza. Para tal fin, se comenzó con la obtención de la pasta básica del pescado, seguida de la elaboración de las croquetas; en ambos casos se han efectuado estudios de almacenamiento y evaluación de la calidad.

Los resultados preliminares nos indican que la pasta almacenadas en refrigeración (5°C) tuvo una duración de 7 días, mientras que la almacenada en congelación (-20°C.), alcanzó una duración superior a 50 días. Las croquetas fueron aceptadas organolépticamente, las mismas que presentaron un tiempo de duración superior apto par consumo humano, de 20 días cuando fueron almacenadas en refrigeración (5°C).

Se mencionan criterios generales en relación a costos de producción a nivel piloto, problemática de aditivos químicos y nivel de tecnología empleada.