

MOCK MORALES, ENRIQUE. 1953. Contribución al estudio bromatológico e industrial de la *Sciaena deliciosa* (Lorna).

RESUMEN

Habiendo efectuado el análisis bromatológico de la *Sciaena deliciosa* como una contribución a su mejor conocimiento, presento el siguiente resumen en cuatro partes:

PRIMERA PARTE:

Constituida por el estudio descriptivo de la especie, indicando los caracteres morfológicos que sirven para su identificación además de otros datos de interés.

SEGUNDA PARTE:

Señala como se procedió a tomar y preparar la muestra, los caracteres organolépticos y los resultados obtenidos en el análisis:

Humedad	74.5 gr %
Grasa	2 gr %
Glúcidos Vestigios	
Proteínas	16 gr %
Cenizas	1.538 gr %
Tirosina	0.465 gr %
Triptofano	0.048 gr %

El análisis de las cenizas de la carne dio los siguientes resultados:

Color	0.123 gr %
Fósforo	0.187 gr %
Calcio	0.297 gr %
Fierro	0.00155 gr %

Igualmente en la grasa se reconoció la Vit. A y la Vit. D procediéndose a dosar cuantitativamente la Vit. A habiéndose obtenido: 6.300 U. I. por gramo de grasa

TERCERA PARTE:

Se hizo un ensayo de conservación de la carne, empleándose el método de la saladura seca y un breve análisis químico bromatológico de la misma. La técnica se puede sintetizar así: el pescado fresco se descama, eviscera y lava con agua salada, dejándose escurrir el agua, se cubre totalmente con sal y se cuelga exponiéndolo al aire para su desecación, dejándolo en estas condiciones por 45 días. Posteriormente se llevó a cabo el análisis de la nuestra salada, que arrojó las siguientes cifras:

Humedad	28.4 gr %
Grasa	5.2 gr %
Proteína	42.58 gr %
Cenizas	18.617

En la determinación de cloro de las cenizas para comprobar la absorción de cloruro de sodio se halló:

Cloro	11.633 gr %
Cloruro de sodio	19.447 gr

CUARTA PARTE:

Que comprende el conocimiento de los valores calóricos de la muestra salada igual a 218 calorías y de la muestra fresca igual a 82 calorías; además las relaciones nutritivas de ambas que arrojan la cifra de 0.303 y 0.297 para la fresca y salada respectivamente.

Finalmente los cuadros que describen la composición química general, composición química fundamental y composición de las cenizas, además de cuadros comparativos con otras especies.