

La seguridad y calidad del pescado congelado

El pescado congelado se ha convertido en los últimos años en una alternativa sólida a su homónimo fresco. A unas características organolépticas más que aceptables para el consumidor, le suma una estabilidad y una seguridad contrastadas que lo han afianzado en el sector de los congelados.

Desde que el empleo del frío se ha generalizado en el entorno doméstico como sistema de conservación, y sobre todo, ha mejorado la calidad y potencia de los equipos de congelación, los consumidores sólo han de acudir a un establecimiento de alimentación, adquirir el producto, que habitualmente se encuentra envasado, y llevarlo a casa. Generalmente, y salvo que esté alterado, el producto no huele mal, no gotea, se mantiene estable y sus características suelen ser estables y homogéneas.

Todas estas características coinciden en el caso del pescado congelado, un producto apreciado por un consumidor que tiende cada vez más a alimentos fáciles de cocinar o de consumir. Como norma general, el pescado congelado no tiene que limpiarse en casa, dispone de una prolongada vida comercial, al no estropearse por debajo de -18°C , y se puede cocinar con facilidad no requiriéndose ninguna manipulación especial.

Antes de su consumo, además, tan sólo requiere una descongelación previa, con lo que su músculo presenta las mismas características nutricionales que el del pescado fresco, pudiendo ser preparado por cualquier procedimiento culinario según el arte del cocinero.

No obstante, la mayoría de los consumidores destacan la disminución o pérdida de la calidad del pescado congelado con respecto al fresco. Habitualmente, se señala que el congelado tiene una peor textura y un sabor particular característico. Pero estas apreciaciones suelen tener que ver con el conocimiento previo. La mayor parte de los consumidores suelen confundir las características organolépticas del pescado fresco y del congelado de modo que, ante una preparación idéntica, raramente aciertan cual de ellos están comiendo.

Descongelar el pescado

Uno de los principales inconvenientes que presenta el pescado congelado es dar con la fórmula adecuada para facilitar su consumo. Lo ideal, en términos generales, es optar por una descongelación lenta, preferiblemente programada desde el día anterior, para asegurar una calidad óptima.

Las razones que justifican la idoneidad de una lenta descongelación guardan relación con el proceso industrial a que se somete el pescado congelado. En las plantas de congelación (bien sean terrestres o en alta mar en barcos-factoría), el pescado es sometido a muy bajas temperaturas (por debajo de -40°C) durante cortos periodos de tiempo (apenas unos minutos). En estas condiciones, el agua se solidifica rápidamente formando pequeños cristales de hielo que no dañan la estructura del músculo del pescado.

Cuando se descongela, si se hace rápidamente, se produce una modificación de la estructura del hielo que provoca la rotura de fibras y la pérdida de una gran cantidad de líquido. En esta situación, se pierden además vitaminas y minerales, con cambios en la textura, que alteran el sabor natural del pescado.

Sin embargo, si la descongelación se hace despacio, el agua pasa lentamente del estado sólido al líquido, no se "rompe" el producto y no se pierde agua. De esta forma, el pescado mantiene características próximas al producto fresco.

¿Es seguro congelar de nuevo un pescado ya descongelado? La respuesta a esta cuestión no debe medirse en términos de seguridad sino de calidad. El pescado ya descongelado ha sufrido una primera cristalización del agua contenida en su musculatura y se ha mantenido por un tiempo en el frigorífico, lo cual determina que se trate de un producto mucho menos fresco que el original. La congelación doméstica, por otra parte, es de peor calidad que la industrial: las temperaturas no son tan bajas y el tiempo empleado es mucho mayor, cosa que provoca la formación de grandes cristales de hielo que dañan la estructura del pescado. El producto resultante de la segunda congelación presentará importantes pérdidas de líquido (será mucho más seco) y la calidad de sus características organolépticas habrá mermado considerablemente. No obstante, su consumo no implica una merma de seguridad a no ser que durante el proceso, en el que se rompe la cadena del frío, se haya alterado el pescado.

Consumir seguro

En términos generales, el nivel de seguridad del pescado congelado es muy elevado, aspecto que se explica fundamentalmente por el proceso industrial a que es sometido tras su captura. De forma prácticamente inmediata, el pescado recién capturado es decapitado, eviscerado, pelado y fileteado. Y, por supuesto, congelado.

El producto resultante puede considerarse incluso más fresco que el pescado que habitualmente podemos adquirir en cualquiera de nuestros mercados. En estas condiciones la contaminación es mínima, la proliferación de microorganismos es nula y además, se eliminan los posibles parásitos.

LA EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE PESCADO CONGELADO

Según estimaciones de la FAO, España es, después de Portugal, el país europeo que más pescado consume por persona al año, con 44 kg. A nivel mundial, nuestro país ocupa el puesto 21 en cuanto a consumo, aunque es el tercer importador mundial por detrás de Japón y Estados Unidos.

En este marco, el sector de congelados mantiene desde hace unos años un volumen de crecimiento sostenido, aunque las previsiones para el próximo curso parecen denotar una cierta ralentización. Mientras en 2001 se registró un aumento del 6,9 %, al cierre de 2002 el incremento previsto es del 3,4% y se espera que para 2003 el crecimiento se sitúe en sólo un 2,1 %. El sector del pescado sigue siendo el mercado más importante entre los productos congelados al alcanzar un volumen del 36,39 por ciento.

Hay varias causas que explican esta ralentización. Por una parte, se observan problemas de abastecimiento de materia prima motivada por un aumento de la demanda que se combina con un descenso de la capacidad de pesca en los principales caladeros del mundo. Por otra, se aprecia un avance importante del segmento del pescado preparado refrigerado, al que los consumidores atribuyen una mayor calidad. Finalmente, se ha dado un ligero aumento de precios debido, sobre todo, a una disminución de la oferta respecto a la demanda.

Productos congelados

De entre los diferentes pescados congelados que se consumen en España, la merluza es la que se lleva la palma. La siguen los peces planos y los cefalópodos.

La lista se ha visto complementada en los últimos años con un producto nuevo, el surimi o kamaboko, hoy plenamente introducido. Se trata de pastas de proteína de pescado, que reciben diferentes denominaciones como patas de cangrejo o palitos de mar. Destaca además la aparición de nuevos productos con un elevado valor añadido como los sucedáneos de angulas, patas de cangrejo o langosta.

La concentración del mercado en las principales marcas es muy importante. Así, las cinco primeras reúnen de una forma conjunta el 29,5 % del sector, cifra que se eleva al 45,9 % si hablamos de las diez primeras empresas. En el caso de Portugal, el pescado tiene una mayor participación en el segmento de los alimentos congelados, hasta alcanzar el 55 % del mercado.