

COMPOSICIÓN QUÍMICO PROXIMAL DEL ESQUELÓN DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO (*Salmo salar*)

Matamala C¹., Jiménez P²., García P²., Almonacid S³., Valencia P³.

1 Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile; 2 Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile; 3 Departamento de Ingeniería Química y Ambiental, Universidad Técnica Federico Santa María.

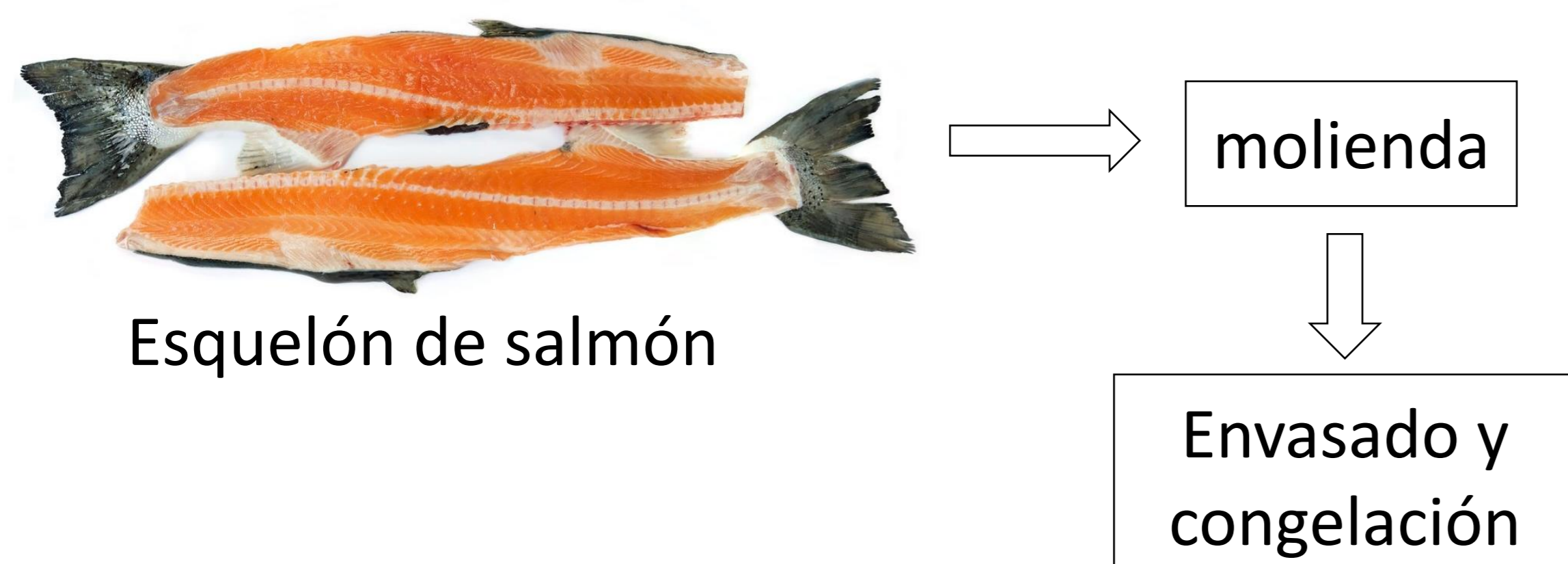
camila.matamala@ug.uchile.cl

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVO

La industria procesadora de pescado genera subproductos que representan el 70% del total del pescado. Gran parte de estos subproductos se eliminan como residuos sin valor comercial generando un gran impacto ambiental. No obstante, pueden contener compuestos nutricionales y bioactivos de interés, como el esquelón (esqueleto y restos de carne) de diversas especies de pescado que aportan macronutrientes y micronutrientes. La reutilización de estos subproductos permitiría contribuir a la sustentabilidad alimentaria y economía circular, además de obtener diferentes nutrientes que son beneficiosos para la salud y que potencialmente podrían utilizarse como ingredientes alimentarios. El **objetivo** de esta investigación fue determinar la composición química proximal del esquelón de salmón del atlántico.

METODOLOGÍA

1. Preparación de la muestra



2. Determinación de la composición química proximal



Pasta de esquelón

- Humedad
- Lípidos
- Proteínas
- Cenizas

RESULTADOS

Tabla 1. Composición química proximal del esquelón de salmón

Humedad	Lípidos	Proteínas	Cenizas
54%	21%	18%	7%

Tabla 2. Composición química proximal del esquelón de salmón (datos de revisión bibliográfica expresados en %)

Humedad	Lípidos	Proteínas	Cenizas	Referencia
55	25	16	4	Liaset et al. (2003)
64	15	14	6	Ramírez A. (2006)
58	27	15	4	Opheim et al. (2015)
66	12	18	4	Bubel et al. (2015)

CONCLUSIÓN

Nuevos estudios permitirían considerar al esquelón de salmón como un potencial ingrediente alimentario innovador, económico y funcional para mejorar la calidad nutricional de productos alimenticios.

REFERENCIAS

Bubel et al. (2015). Production of calcium preparations by technology of saltwater fish by product processing. *DE GRUYTER*, 13: 1333-1340

Liaset et al. (2003). Chemical composition and theoretical nutritional evaluation of the produced fractions from enzymic hydrolysis of salmon frames with ProtamexTM. *Process Biochemistry*, 38: 1747 – 1759.

Opheim et al. (2015). Hydrolysis of Atlantic salmon (*Salmo salar*) rest raw materials – Effect of raw material and processing on composition, nutritional value, and potential bioactive peptides in the hydrolysates. *Process Biochemistry*, 50: 1247 – 1257.

Ramírez A. (2006). Coproductos del salmon. [diapositivas] En: Reunión FAO Infopesca, Nov/Dic 2006, Punta del Este, Uruguay.

Agradecimientos: Proyecto ANID-PIA-ACT192162

