

Salmón ahumado: ¿es un producto seguro?

La producción de salmón en piscifactorías limita el riesgo de infección por anisakis si se ha procesado correctamente

En países como Noruega y Reino Unido, en especial Escocia, además de Canadá y Chile se ha potenciado enormemente la producción en piscifactoría de salmón, especie que desde los años noventa ha conseguido un gran éxito comercial.

Tras casi 15 años de investigación, desarrollo y amplia experiencia a nivel mundial, este tipo de producción puede considerarse hoy perfectamente estandarizada.

Desde el 1 de diciembre de 2006 el salmón está sometido al nuevo Real Decreto, que obliga a congelar todo el pescado fresco que se consuma en restaurantes para reducir la incidencia del parásito anisakis. Una de sus variedades, el salmón ahumado, se consume en España técnicamente crudo. Pese a ello, el riesgo de que esté contaminado es mínimo.

Congelación innecesaria

Este Real Decreto no hace referencia a la diferenciación entre el tipo de tratamiento del pescado. Únicamente se indica que hay que congelar el pescado si es crudo o poco cocinado. Por este motivo, todo pescado ahumado, sucedáneo de salmón o no, entraría dentro de esta categoría.

Pero en este producto la congelación es claramente innecesaria, siempre que el pescado provenga de piscifactoría y haya sido procesado correctamente. Sin embargo, legalmente se ha de tratar en la restauración si se quiere cumplir la ley.

Se da la paradoja de que si el pescado ha sido comprado por un consumidor cualquiera en un supermercado cualquiera, se podrá consumir libremente, mientras que si se pide en un restaurante es obligatorio haberlo congelado previamente a -20 °C durante, al menos, 24 horas. La situación es mucho más incomprensible de lo que parece a simple vista; un consumidor podrá infectarse en su casa y no en un restaurante.

Cultivo y cría del salmón

Las particularidades del salmón obligan a que los primeros estadios de producción en piscifactorías se realicen en agua dulce, para pasar posteriormente a agua salada, donde se engorda hasta el momento de su captura, sacrificio, distribución y venta.

Como ocurre con otras especies de piscifactoría, las primeras fases de producción, las que corresponden a las fases de eclosión de huevos y larvaria, son especialmente delicadas. En el caso de los salmones tienen lugar en granjas terrestres y con agua dulce. Es ahí donde se espera a

la eclosión de los huevos y se vigila el desarrollo de las larvas. Este proceso se realiza en un área conocida como *hatchery*.

Una vez eclosionados los huevos, y con las larvas con capacidad para alimentarse por sí solas, pasan a la *nursery*, zona en la que comienzan a alimentarse con pienso extrusionado. Este pienso tiene una formulación suficiente para permitir un adecuado desarrollo de los animales.

Una vez el desarrollo se considera adecuado, los alevines de salmón han de pasar a un medio acuático marino. Esto no se puede realizar de forma directa, ya que hay que facilitar una transición suave mediante una gradación de concentración de sal que permita la adaptación de los animales a las nuevas condiciones ambientales (esmoltificación). Una vez concluido, los animales pasan a granjas marinas, en las que se introducen en jaulas que se encuentran en el mar, en zonas resguardadas de corrientes importantes y con una excelente calidad de agua.

Si las aguas poseen contaminación orgánica, aparecen lesiones en branquias que afectan la viabilidad de los animales. En estas condiciones, es frecuente la muerte de una elevada proporción de individuos y, por tanto, la pérdida de la producción. Debido precisamente a la fragilidad de los salmones en sus primeros estadios de vida, los niveles de contaminación del agua deben ser forzosamente muy bajos.

Medidas de prevención

La principal acción para reducir el riesgo de contaminación en la producción piscícola es, después de la alimentación, el tipo de captura, sacrificio y manipulaciones posteriores. Para ello, los animales se capturan a través de un proceso de aspirado que les lleva a una zona en la que reciben un golpe de frío intenso que tiene dos efectos. Por una parte les insensibiliza, es decir, no permite que el animal sufra y, por otra, les provoca la muerte.

Una vez capturados, y de forma inmediata, se procede a su evisceración. En este punto es donde se consigue la eliminación del riesgo, ya que el parásito, si estuviese presente, se encontraría en el paquete abdominal. Al eliminar las vísceras e intestino se eliminan las zonas contaminadas y se minimiza el peligro.

Cuando el salmón llega para ser ahumado se realiza una manipulación para quitar espinas y filetear el músculo en láminas finas. También en este momento se podrían retirar larvas en el caso de que quedase alguna visible. El proceso, pues, es seguro y, si las condiciones son las adecuadas, el peligro es mínimo. En cuanto al proceso de ahumado, el sistema que se aplica actualmente, sobre todo para el ahumado en frío, no consigue la eliminación de las larvas, por lo que las medidas preventivas se toman antes que el tratamiento por acción del humo.

www.consumer.es

GRANDES PROPIEDADES NUTRICIONALES

El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne. La grasa es rica en omega-3, que contribuye a disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos plasmáticos, y además aumenta la fluidez de la sangre, lo que previene la formación de coágulos o trombos. Por este motivo, se recomienda el consumo habitual de salmón a la población general, y en particular en caso de trastornos cardiovasculares. El salmón es una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, al igual que el resto de pescados.

Ahora bien, el salmón presenta un inconveniente que comparte con todos los pescados azules y es su contenido en purinas, que en el organismo se transforman en ácido úrico, por lo que se aconseja limitar su consumo en caso de hiperuricemia o gota. Además, cabe destacar el contenido de sodio, tanto del salmón ahumado como de las huevas, con respecto al fresco, debido al añadido de sal como conservante; aportan 1200 mg y 1500 mg de sodio. Por ello, tanto el consumo de ahumado como las huevas se desaconseja en caso de hipertensión u otros trastornos asociados a retención de líquidos.

