



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-549-1996

PRODUCTOS DE LA PESCA -

**CONTENIDO NETO EN ALIMENTOS PESQUEROS CONGELADOS -
PESO DRENADO - METODO DE PRUEBA**

*FISHING PRODUCTS - FISH CONTENTS OF FROZEN SEA FOODS -
DRAINED WEIGHT - TEST METHOD*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

P R E F A C I O

En la elaboración de la presente Norma Mexicana participaron las siguientes dependencias e instituciones:

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA PESQUERA

- COMITE TECNICO DE NORMALIZACION NACIONAL DE PRODUCTOS DE LA PESCA

- INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas

- PORCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR
Dirección de Investigación Químico-Biológico

- PRODUCTOS PESQUEROS MEXICANOS, S.A. DE C.V.

- SECRETARIA DE MEDIO AMBIENTE RECURSOS NATURALES Y PESCA
Dirección General de promoción Pesquera
Instituto Nacional de la Pesca

- UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA
Plantel de Iztapalapa

PRODUCTOS DE LA PESCA -

CONTENIDO NETO EN ALIMENTOS PESQUEROS CONGELADOS - PESO
DRENADO - METODO DE PRUEBA

FISHING PRODUCTS - FISH CONTENTS OF FROZEN SEA FOODS -
DRAINED WEIGHT - TEST METHOD

0. INTRODUCCION

La atención de los consumidores se está orientando a la verificación del contenido neto de los alimentos que están adquiriendo, por lo que resulta importante llevar un control estricto en el cumplimiento de este parámetro y mas en el caso de los productos de la pesca que están sujetos a tantos factores de manipulación que pueden acarrear perdidas considerables de nutrientes, contenido de agua o material muscular.

1. OBJETIVO

Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar el contenido neto en alimentos pesqueros congelados.

2. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma Mexicana se aplica únicamente a los productos de la pesca que se comercializan en territorio nacional.

3. MATERIALES

- Contenedor circular del N° 8 (20 cm de diámetro por 30 cm de alto)
- Cronómetro
- Recipiente de capacidad adecuada, previamente ajustado a masa constante

4. APARATOS Y/O INSTRUMENTOS

Básculas con sensibilidad de 0.01 g y 0.25 g

5. PROCEDIMIENTO

Para envases que contengan hasta 2.25 kg de pescado, usar la báscula con sensibilidad de 0.01 g y para envases que contengan más de 2.25 kg utilizar la báscula con sensibilidad de 0.25 g.

Previamente a las determinaciones de masa antes indicadas se debe ajustar la báscula a cero.

5.1 Alimentos pesqueros congelados

Retirar el envase que contiene el producto que se desee analizar directamente del refrigerador; inmediatamente abrirlo y ponerlo bajo el chorro de agua fría hasta que desaparezca el hielo y poder así retirar el producto de su envase. Mientras el producto se mantiene bajo el chorro de agua, se debe estar agitando cuidadosamente para que éste no se rompa.

Quitar el envase y el espécimen a probar se deposita dentro del contenedor circular para escurrir el agua haya podido absorber el producto. Para facilitar el escurrido colocar el contenedor en posición inclinada con un ángulo entre los 17° a 20°, y mantener ahí el producto por un tiempo de 2 min. La medida del tiempo se hace con el uso de un cronómetro.

Inmediatamente transferir el espécimen de prueba al recipiente tarado y determinar su masa.

Por diferencia de pesadas determinar la masa del producto.

$$\text{Masa del producto} = A - B$$

A es la masa del producto y del recipiente tarado, en g;

B es la masa del recipiente tarado, en g.

5.2 Alimentos pesqueros congelados no glaseados

Retire el envase del congelador, elimine la escarcha y el hielo e inmediatamente determine su masa (W).

Abrir el envase y retire el producto incluyendo cualquier partícula del producto que este desprendida, así como los cristales de congelación, deje secar el empaque a temperatura ambiente y determinar su masa (E).

$$\text{Masa del producto} = W - E$$

donde:

W es la masa del producto dentro de su empaque (sin escarcha, ni hielo);

E es la masa del empaque

6. BIBLIOGRAFIA

Official Methods of Analysis, Vol tow: Food composition; additives, natural contaminants, 15th Edition, 1990, Association of Official Analytical Chemists, Inc. Virginia, E.U.A. p. 864.

NMX-008-1993 Sistema General de Unidades de Medida.

7. CONCORDANCTA CON NORMAS INTERNACIONALES

La presente norma no concuerda con ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

México, D. F. a 19 SET. 1996

LA DIRECTORA GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Bracho', with a horizontal line extending to the right.

LIC. MARIA EUGENIA BRACHO GONZALEZ