

SALADO. ¿Cómo usar exactamente la sal necesaria en los industrialización de pescados ahumados?. Ello es importante, no solo por cuestión de gustos, sino sanitaria ya que, por una parte, un exceso de sal perjudica la salud, pero, por otra parte, para evitar los crecimientos bacterianos es necesario que se sobrepase un mínimo. La solución se ha alcanzado en forma de un instrumento analítico, un espectrofotómetro del infrarrojo cercano, que es capaz de analizar el contenido en sal del pescado que se procesa mientras aun está vivo, con lo que solo se tendrá que adicionar la sal necesaria para llegar desde ese propio contenido hasta la concentración final ideal.