

**DESHIDRACIÓN OSMÓTICA.** Desde hace años, una variante de la técnica denominada *deshidratación osmótica* se mejoró y aplicó con éxito para curar y salar los filetes de bacalao, truchas y otros peces o carnes, simplificando los procesos industriales, en varias etapas, usados hasta entonces. Se basaba en los mismos principios del sistema que muchas amas de casa o aficionados gastronómicos utilizan para preparar el salmón, u otro pescado marinado, es decir, en el uso de mezclas de sal y azúcar a baja temperatura. En el caso que nos ocupa, los mejores resultados se obtuvieron con la inmersión de los filetes de bacalao en disoluciones concentradas y agitadas de una mezcla azúcar-sal (proporciones: 45 gramos de azúcar, 15 gramos de sal y 40 gramos de agua). Si en lugar del azúcar normal, la sacarosa, se empleaba un carbohidrato de alto peso molecular, como el almidón, los resultados mejoraban, pues se evitaba la entrada del azúcar al producto. Globalmente, el sistema reducía la duración del proceso industrial de curado y salado y se controlaba mejor la pérdida de agua y la entrada de sal.