Actividad N°4

**Efecto de la temperatura de almacenamiento en la duración de almacén del pescado enfriado**

Ejercicio Nº 1 – Una especie de pescado magro cuya duración de almacén es de 15 días a partir de la captura cuando es mantenido a 0ºC, se mantiene durante 1 día a 10ºC y posteriormente 2 días a 5ºC antes de reducir su temperatura a 0ºC. Calcular el tiempo de guarda remanente.

Ejercicio Nº 2 – Suponga que un lote de pescado, capturado en una red de enmalle, ha permanecido 18 horas muerto en la red antes de ser izada, con una temperatura promedio del agua de 10ºC. Una vez en cubierta, la pesca es transferida a un tanque refrigerado donde la temperatura se baja a 2ºC y en esas condiciones llegan a fábrica 36 horas más tarde. El procesamiento del lote en fábrica dura 6 horas y durante el mismo el pescado alcanza una temperatura de 15,6ºC. Inmediatamente después del procesamiento el pescado se enfría a 0ºC. ¿Cuál es el tiempo de guarda remanente en esas condiciones? El tiempo de guarda del pescado considerado, mantenido en hielo desde la captura es de 12 días.



Nota: El problema puede resolverse utilizando las ecuaciones de velocidad relativa de deterioro, la tabla precedente (Tabla 1) o el nomograma de la Figura 1 de la página siguiente.

