

## **Tecnología del Producto Pesquero I**

Luego de la lectura de la diapositiva de la Clase n°3 Composición del músculo de pescado, responder el siguiente cuestionario:

- a. Explicar y diferenciar el músculo liso del estriado.
- b. Relacionar los siguientes conceptos a través de un texto descriptivo. músculo rojo/ Musculo claro/ mioglobina/ metabolismo anaeróbico/ distancias migratorias/fatigan rápidamente/ atún/ Mero
- c. ¿Qué son los compuestos nitrogenados? ¿Cómo se clasifican?
- d. ¿Cuál es el motivo por el cual un trozo de carne de pescado se separa con facilidad a comparación de un corte de carne vacuna? e. Investigar sobre el proceso de elaboración del Surimi. Explicar brevemente como se realiza, enumerar las etapas productivas mínimas para la obtención del producto.