

**Muestra:** Pescado completo, con piel

## 1. Selección y Preparación

Seleccione un pescado de tamaño y peso similar aleatoriamente desde un lote. La determinación más precisa de la frescura del lote se obtendrá si se midan ocho pescados, pero uno o dos pescados le darán una buena aproximación.

Para un pescado individual, ajuste el Medidor de Frescura para que tome tres lecturas desde cada pescado. Para una mejor precisión de un lote, ajuste el medidor para tomar ocho lecturas.

## 2. Toma de lecturas

Limpie cualquier exceso de agua o mucosidad desde el pescado, pero no lo seque.

Ponga el cabezal del instrumento firmemente sobre el pescado en la posición que se muestra a continuación. La posición debería estar levemente por encima de la línea lateral en el área carnosa del hombro del pescado. Evite las áreas de las agallas y de la barriga, ya que éstas se descomponen más rápido que la carne útil del pescado.



Presione el botón **Leer/Sí** para comenzar la medición y mantenga el sensor firme y en contacto con la piel del pescado. Suelte el botón cuando el medidor muestre una lectura estable. El medidor almacenará la lectura.

Si el medidor dice "Sin Contacto", entonces usted debería revisar que el sensor está en contacto real con la piel del pescado.

Repita la medición en la misma ubicación para cada número configurado de lecturas. Esto ayuda a evitar errores introducidos por pequeñas variaciones en la carne del pescado.

Una vez que se muestra el valor promedio para el pescado, usted puede pasar al siguiente pescado.

## 3. Revise el promedio en la gráfica organoléptica

Use el valor promedio del Medidor de Frescura para evaluar la condición del pescado, usando una gráfica organoléptica adecuada. Al reverso se presenta una gráfica de muestra.

## Gráfica Organoléptica (ejemplo)

Especie: <b>Bacalao</b> <i>Gadus morhua</i>		Aplica para: <b>Pescado Encajado</b>				
Relación entre los puntajes sensoriales objetivos para frescura, las lecturas del Medidor de Frescura, y los tiempos aproximados de almacenamiento en hielo, para bacalao que llega a puertos Europeos.						
Descripción del olor crudo	Descripción de sabor cocido	Puntaje del panel de sabor	Puntaje del Medidor de Frescura	Días en hielo	Grado EC	Estado de descomposición
Olores frescos, como de algas	Aguado, metálico, almidonado. Inicialmente, no hay dulzura, si no que se desarrollan sabores a carne con una leve dulzura	10	16	< 2	E	Muy fresco ↓
Olores a marisco y pérdida del olor fresco a algas	Características de planta verde, dulce, carnosa, cremosa	9	14	2 – 4	E	↓
Sin olor, olor neutro	Sabores dulces y característicos, pero reducidos en intensidad	8	13	5 – 6	A	
Levemente rancio, mohoso, lechoso o caprilico, como a ajo, como a pimienta	Neutro	7	11	8 – 9	A	Reducción en la frescura ↓
Olor a pan, a malta, a cerveza, a levadura	Insípido, sin sabores	6	10	~ 11	B	
Ácido láctico, leche agria u olores aceitosos	Rastros de olores "raros", algo de acidez, pero sin sabores amargos	5	8	~ 14	B	↓
Olor a pasto, a "zapatos viejos", levemente dulce, frutoso o parecido a cloroformo	Algo de sabor "raro", acidez y amargura	4	7	~ 16	No clasificado	
Olor a agua estancada, a repollo, a nabo, a lavaplatos, a fósforos mojados, parecidos al fosfeno	Fuertes sabores amargos, como goma o sulfuro	3	5	~ 18	No clasificado	Casi descompuesto
Olor a amoníaco, como a establo		2	< 3	> 18	No clasificado	
Fuerte olor a amoníaco, a huevos podridos (ácido sulfhídrico)	Incomible	1	< 3	> 18	No clasificado	
Podrido, sulfuros	Incomible	0	< 3	> 18	No clasificado	Podrido

**Nota:** La influencia de factores estacionales sobre la frescura introduce un rango de variación de  $\pm 2$  días en hielo en los valores estimados, para pescado almacenado por más de 2 días en hielo.

**Nota:** Este es un ejemplo de una gráfica organoléptica. Usted debe asegurarse de usar una gráfica que sea adecuada para el pescado con el que está trabajando. Se incluyen otras gráficas en el manual del usuario del Medidor de Frescura sobre cómo construir sus propias gráficas.