

Efectividad del aditivo 4-Hexilresorcinol en la inhibición de melanosis del langostino (*Pleoticus muelleri*; Bate, 1888)

Risso, S.¹; Cerda, R.¹; Giannini, D.⁽⁺⁾; Yeannes, M.²

(+)- Q.E.P D. 2004

1- Dpto de Bioquímica, Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco

2- CONICET- CITEP-CEMSUR, Universidad Nacional de Mar del Plata.

RESUMEN: La melanosis del langostino, es causada por una enzima endógena polifenoloxidasas que forma pigmentos coloreados. Esto tiene un impacto negativo en su valor comercial y en la aceptación del producto.

Se probó en langostino argentino *Pleoticus muelleri*, el aditivo 4-hexilresorcinol en concentraciones de 25 ppm y 50 ppm de 4-hexilresorcinol, en agua de mar. Luego se almacenaron a 0° C durante 10 días y se valoró la prevención de la melanosis sensorialmente. Como control se empleó una muestra de langostinos enteros frescos sin melanosis y sin aditivo.

Un panel de jueces entrenados con líder determinaron los descriptores: aspecto general, olor, color del exoesqueleto, color del músculo, textura, color de los pleópodos y mucosidad y realizaron la evaluación de los atributos.

La muestra de mejor calidad organoléptica almacenada en hielo a los 10 días fue la sumergida 1 minuto en 50 ppm de 4-hexilresorcinol.

Palabras claves: langostino - melanosis - aditivos.

SUMMARY: Effectiveness application of 4-hexylresorcinol in inhibiting melanosis in shrimp (*Pleoticus muelleri*; Bate, 1888). Risso, S.; Cerda, R.; Giannini, D.; Yeannes, M.. Melanosis is an enzymatic process spoil meat shrimp, that affect sensory evaluation and seafood industry lose an important amount of money.

Argentine shrimp *Pleoticus muelleri* treated with 4-hexylresorcinol were dipped in 25 and 50 ppm 4-hexylresorcinol seawater. These samples were stored in ice ten days. Whole, freshshrimps, without melanosis and additive were used as standart.

A panel with trained judges and leader determine the attributes: general aspect, odor, and color of the exoeskeleton, color of muscle, texture of muscle, mucosity and color of pleopods.

The sample dipped in 50 ppm 4-hexylresorcinol, was the one with the highest organoleptic quality after storage in ice ten days.

Key words: shrimp – melanosis - blackspot - additive.