

¿USTED ELABORA BOQUERONES EN VINAGRE?

17/01/2003

Fuente: Ayuntamiento de Madrid: Área de Salud y Consumo: Departamento de Higiene Alimentaria

España es un país de gran tradición pesquera. Los romanos y los árabes, que habitaron en la Península Ibérica eran ya grandes consumidores de pescado y utilizaban técnicas como la sal, el secado al sol o el vinagre para conservarlo y prolongar su vida útil.

La mayor parte del pescado se consume previo tratamiento por calor (fritura, al horno, a la plancha, etc.)

En los países del norte de Europa, algunos productos como el arenque, la caballa o el salmón salvaje se consumen prácticamente crudos, tras someterlos a un proceso de ahumado.

En España y otros países mediterráneos tenemos un plato excelente, los boquerones en vinagre, cuya elaboración tampoco va precedida de un tratamiento por calor.

La congelación, un tratamiento preventivo

A medida que la ciencia ha ido avanzando en seguridad y tecnología alimentaria, han ido surgiendo nuevos métodos para que al consumidor lleguen cada vez alimentos más seguros.

Entre éstos:

- La esterilización por calor en las conservas.
- La pasteurización en la leche y sus derivados.
- El uso de determinados aditivos.

La congelación también es un método utilizado para garantizar la seguridad de algunos productos:

En los países del norte de Europa, el arenque, la caballa y el salmón salvaje se someten a congelación antes o después de su ahumado en frío, ya que la congelación garantiza la destrucción de posibles parásitos que pudieran existir en el pescado.

La congelación en los boquerones en vinagre

La mayor parte del pescado se consume tras un tratamiento adecuado por calor, que elimina cualquier riesgo para la salud relacionado con la presencia de parásitos.

El proceso de preparación de los boquerones en vinagre consiste en su maceración en vinagre y sal y la posterior adición de aceite, ajo y perejil. Dicho tratamiento resulta insuficiente para la eliminación de posibles larvas de parásitos que pudieran encontrarse en ellos, por lo que es imprescindible la congelación del boquerón antes o después de su preparación (o bien congelar los boquerones crudos después de quitarles las vísceras y lavarlos, o bien congelarlos una vez sometidos al proceso de elaboración).

¿Cuánto tiempo debemos congelarlos?

Se someterán a una temperatura igual o inferior a -20°C durante un período de al menos 24 horas. Dicho tratamiento por congelación deberá aplicarse al producto crudo o al producto acabado. (RD 1437/92).

RECOMENDACIÓN: Tiempo de congelación una semana

Conclusión

Por lo tanto, para la elaboración de boquerones en vinagre debemos someterlos, preferentemente antes de su elaboración y una vez eviscerados y lavados, a un proceso de congelación.