



eduardoño
FUNDACIÓN
Manda en lo social

CONSERVACIÓN DEL PESCADO A BORDO Y EN TIERRA

- Preparación de **hielo con sal** para bajar la temperatura por debajo de 0 C°
- En una cava aislada se pueden **conservar los productos pre-congelados con hielo y sal.**
- La sal tiene la propiedad de **bajar la temperatura del hielo.** Según la relación de cantidad entre sal y hielo es posible bajar a -15°C.
- Lo que queremos es bajar la temperatura a un promedio de -5°C, lo que podemos lograr con una **mezcla de hielo y sal** en una proporción del 5% de volumen del hielo en sal (1000 gramos de hielo = 1 kilo por 5% de sal = 50 gramos de sal)(20 kilos de hielo por 1 kilo de sal)

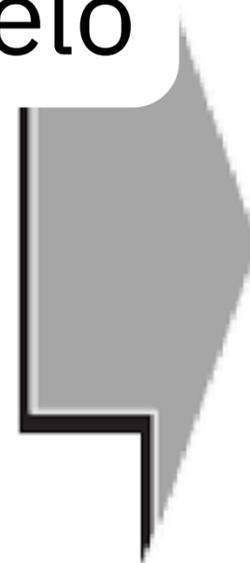




5% en Sal
(50 gramos de sal)



20 kilos de hielo



5% en Sal
(1 Kilo de sal)





eduardoño
FUNDACIÓN
Manda en lo social

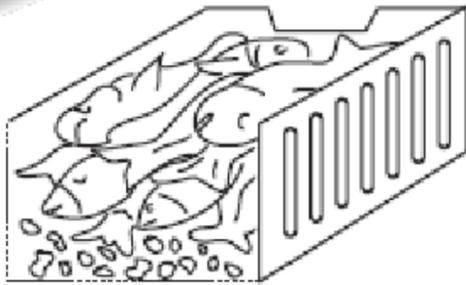
La gran ventaja de esta técnica es la duración para **la conservación del producto** que se alarga hasta 15 días a -5°C en promedio.



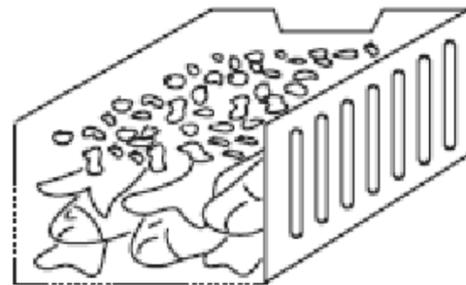


Conservación en hielo

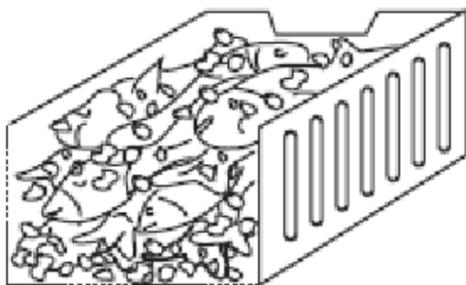
NO



NO

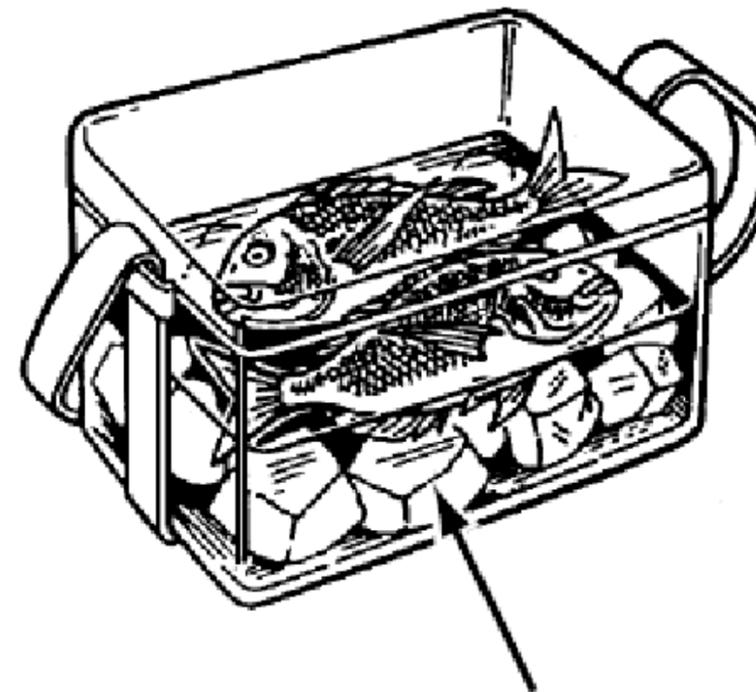


SI



1 Kilo de pescado x 1 kilo de hielo

Enfriamiento y consevación en agua de mar refrigerada



1 de Hielo x 1 de Agua de mar