



Editorial



En los últimos años las tendencias del mercado han llevado al desarrollo de nuevos productos en todos los ámbitos de la ciencia de alimentos. El consumo de proteína animal se ha diversificado y el consumidor busca productos que le sean atractivos, con nuevas texturas, saludables e inoocuos, orgánicos, sustentables y amigables con el ambiente, entre otros aspectos, dentro de un mercado global. En este contexto los productos reestructurados ofrecen una ventana de oportunidad para la industria de los productos de origen animal.

Los reestructurados de pescado han tenido recientemente un gran auge, aunque su proceso tiene origen en el kamaboko, un producto tradicional japonés obtenido del tejido muscular especies con bajo valor comercial, asociado al sabor, tamaño o alto contenido de espinas, que se somete a procesos de lavado y gelación. Dentro de estos productos, el surimi se ha convertido en un alimento muy apreciado en todo el mundo, especialmente para la población joven por su fácil preparación y versatilidad. Otros productos reestructurados incluyen la elaboración de análogos de especies de alta demanda y alto costo, como las angulas de surimi; así como el desarrollo de productos picados y emulsiones. Además de productos obtenidos por gelación en frío utilizando fracciones o trozos de pescado fresco de una o varias especies, e incluso combinando otras especies animales como res o cerdo, acorde con la imaginación de los expertos.

Al interior de este número se incluye una revisión de los productos reestructurados de pescado, destacando los nuevos retos tecnológicos para satisfacer las demandas de los consumidores en relación con su calidad y cuidado del entorno social y ambiental.



Dra. Edith Ponce Alquicira
UAMI