

El pescado como alimento y la importancia de su inspección sanitaria

Auncuando existe desde el punto de vista estructural y en la naturaleza de su composición, semejanza entre la carne de pescado y la carne que genéricamente en inspección de la misma se toma o denomina como tipo, o sea, la de res (bovino), hay sin embargo, diferenciación en cuanto se relaciona con sus componentes.

Está clara y plenamente comprobado que en la parte utilizable o comestible del pescado, la proporción de agua y cenizas es generalmente mayor y la de grasa menor. Por otra parte, se encuentra que en los componentes nitrogenados de una y otra (carne tipo y la de pescado), existe mayor cantidad de materia colágena y menos materias extractivas en ésta que en aquélla. Hay también menos hemoglobina o substancias colorantes asociadas en la carne y sangre de pescado que en la carne tipo, lo cual explica la coloración blanquecina de la primera. Mas sin embargo, contemplamos ciertos casos en pescados como el salmón por ejemplo, que debe su coloración a un pigmento perteneciente a la clase de lipocorno.

En lo referente a su valor nutritivo, sabemos ya de la creencia bastante común y muy generalizada por cierto entre nosotros, de que la carne de pescado contiene en proporción por de-

nás notoria, mayor cantidad de fósforo, y que como consecuencia de ello, es el mejor alimento cerebral. Esta apreciación como se observa por lo que acabamos de anotar anteriormente, no está ajustada a la realidad de los hechos. Esta misma circunstancia nos hace juzgar o considerar que el precio del pescado en nuestros mercados, comparado con el de la carne de las otras especies que se dan al consumo público, es en la mayoría de los casos mucho más elevado. Y si ello se fundamenta en la apreciación de su valor alimenticio como ya lo anotamos, no hay justificación para tal determinación.

Respecto a su digestibilidad, la carne de pescado es considerada superior a la carne tipo. Pero también es verdad que existen ciertas variedades de peces ricos en grasa, que son la excepción de la regla general.

De acuerdo con su contenido de grasa, Hutchison ha efectuado la siguiente clasificación de los peces: magros aquellos que contienen menos de un 2% de grasa (el róbalo por ejemplo) semigrasos o medios aquellos que contienen de un 2 a un 5% de grasa. A esta clase pertenece el Hipogloso que es un pescado grande, sin espinas y de una carne muy apreciada. Y por último, los peces grasos que son

aquellos con más de un 5% de grasa, tales como el salmón y el arenque.

De la misma manera como se realiza la inspección sanitaria de las carnes de bovino, ovino y porcino destinadas al consumo público, en algunos mataderos del país, debería existir un control efectivo para las de pescado, si tenemos en cuenta que el pescado comestible constituye una importante fuente de alimento para el pueblo consumidor. Y que por otra parte, dada la composición de su carne, si ésta ha sufrido ya un proceso de descomposición e alteración, así sea incipiente, se convierte entonces en un alimento bastante peligroso para el consumidor, por cuanto que las toxinas que en tales condiciones se producen, son de un poder mucho más enérgico que las que se desarrollan en la carne tipo.

Esta práctica sanitaria en nuestros mercados, adolece de muchísimas deficiencias que sería prolijo enumerarlas en su totalidad en esta corta anotación. Pero destacamos de entre ellas como de mayor influencia o importancia, las siguientes:

1ª Falta de personal con preparación suficiente para la adecuada ejecución de la inspección sanitaria, es

decir, que garantice de la bondad de esas carnes;

2ª Desconocimiento de las normas más aconsejables o indicadas para una mejor preparación y por ende presentación del pescado desde los lugares en donde se captura, hasta el sitio de expendio;

3ª Falta de conocimiento sobre los mejores sistemas o métodos de conservación, para lograr de tal manera su mantenimiento en estado fresco, y

4ª Falta de conocimiento respecto de las clases de peces comestibles, factor este que estimamos de grande importancia, ya que está plenamente demostrado que existen ciertos peces que sin sufrir alteración alguna post-mortem en sus carnes, son muy tóxicos; pues en ellos se acumulan toxinas en la piel, la sangre y vísceras que ocasionan trastornos gastroentéricos, neurotóxicos y dermatotóxicos. Tampoco debemos olvidar que aún las clases de peces comestibles, en ciertos estados de su metabolismo, se hacen tóxicos al organismo que los consume.

Carlos E. Belalcázar G., Profesor Jefe del Departamento de Legislación e Higiene Veterinaria.