

Introducción

La calidad del pescado cultivado puede verse influenciada por multitud de factores fisiológicos (edad, maduración sexual, etc.), ambientales (temperatura, salinidad, presión, etc.) y también por la dieta (ayuno, composición de la dieta, etc.). Pero, ¿Qué entendemos por calidad?. La calidad es un término relativo cuyo significado está en constante evolución. Los atributos de calidad son medibles tanto de forma instrumental como sensorial. La valoración sensorial de un alimento es un aspecto clave en la percepción de calidad del mismo. Por otra parte, el consumidor espera que las características sensoriales y nutritivas de los peces cultivados sean similares a los de vida libre, sin embargo suelen ser menos valorados.

Por todo ello, los objetivos de este estudio han sido: conocer los hábitos de consumo de pescado, analizar las creencias sobre el pescado de crianza y el de pesca extractiva y evaluar las posibles diferencias sensoriales entre doradas (*Sparus aurata*) procedentes de la pesca y de crianza.



Material y métodos

Las pruebas tuvieron lugar en las instalaciones del IES Ruiz de Alda utilizando los medios técnicos del IMIDA. Se seleccionaron 120 consumidores entre alumnos, profesores y familiares del centro educativo. Los participantes cumplimentaron un cuestionario sobre diferentes datos socio-demográficos, sobre sus hábitos alimenticios y acerca de las creencias sobre ciertos aspectos del pescado en general y sobre el pescado de acuicultura en comparación con el de pesca extractiva. Después realizaron una prueba sensorial en la que daban su opinión sobre muestras de dorada cocinada procedente de la pesca o de crianza. Todos los consumidores realizaron una cata de pescado a ciegas (sin información previa) y, a continuación, otra donde sí conocían el origen del pescado que estaban catando, con el fin de poder comparar ambas valoraciones.



Doradas para la cata



Corte y preparación de las doradas



Muestras para su cocinado



Participantes en la encuesta

Resultados y conclusiones

Respecto a los hábitos de consumo de pescado, los principales resultados y conclusiones son:

- Un 61% de los consumidores compran con más frecuencia en supermercados (Figura 1).
- La mayoría suele consumir pescado una o dos veces a la semana (Figura 2).
- El pescado consumido con mayor frecuencia es el fresco.
- Las cinco especies de pescado más consumidas son, por este orden, merluza, dorada, salmón, atún y lubina.

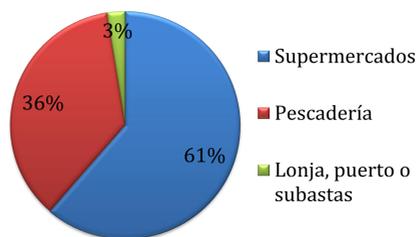


Figura 1. Lugar de compra mayoritario de los encuestados en porcentaje del total.

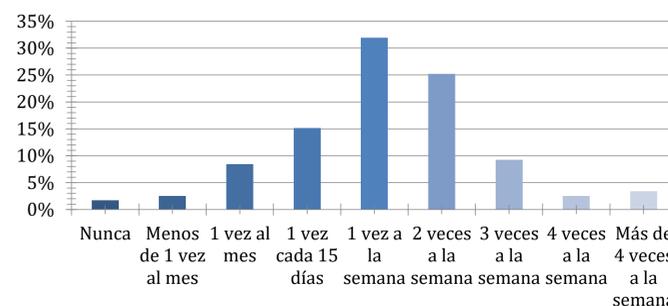


Figura 2. Porcentaje de personas con cada frecuencia de consumo de pescado entre los encuestados.

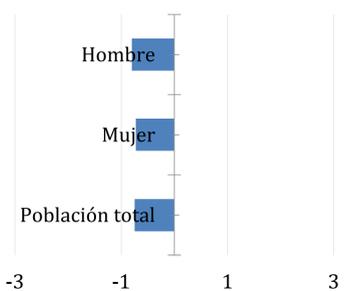


Figura 3. Grado de acuerdo (+) o desacuerdo (-) con la afirmación «El pescado de piscifactoría es más caro que el salvaje»

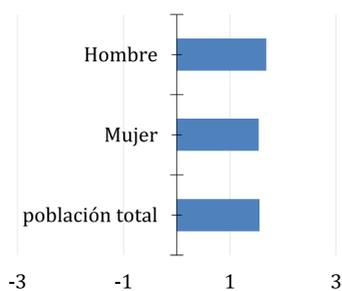


Figura 4. Grado de acuerdo (+) o desacuerdo (-) con la afirmación «Yo consumo pescado porque me gusta su sabor»

En relación con otras preguntas sobre el consumo de pescado de crianza y salvaje podemos destacar las siguientes:

- Los consumidores piensan que el pescado de piscifactoría no es más caro que el salvaje (Figura 3).
- La complicación que conlleva su preparación no es un problema para consumirlo.
- Una de las razones por la que consumen pescado es por su sabor (Figura 4).
- El pescado salvaje tiene más sabor que el de piscifactoría.

Por último, destacar que hay una buena aceptación del pescado de crianza, y en la cata a ciegas es más valorado que el salvaje. Pero reseñar que hay un cierto prejuicio sobre el origen del pescado, ya que los catadores cambian la puntuación del pescado según tengan información previa del origen del mismo o no, aumentando en el pescado salvaje su valoración cuando se conoce su procedencia (Figura 5).

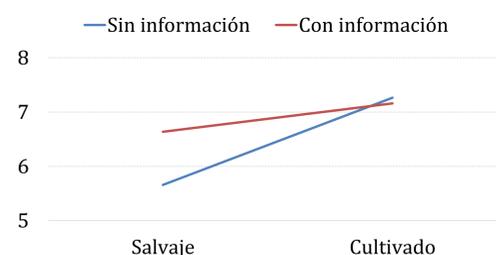


Figura 5. Puntuación media de muestras de pescado salvaje o cultivado en función del tipo de cata.