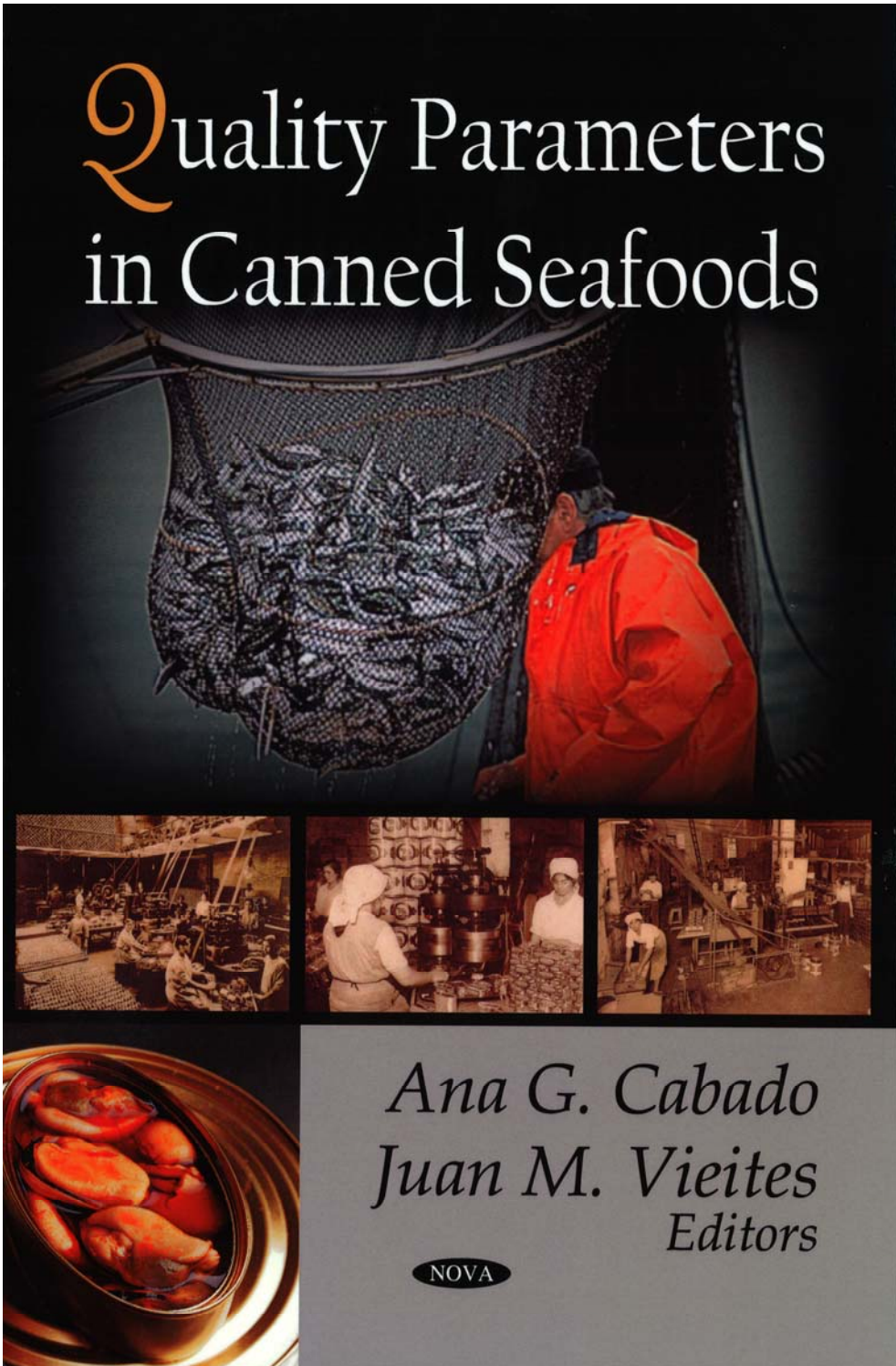




# Quality Parameters in Canned Seafoods



*Ana G. Cabado*  
*Juan M. Vieites*  
*Editors*

NOVA

## **ANFACO-CECOPESCA edita un libro sobre los parámetros de calidad en las conservas de productos de la pesca.**

“Quality Parameters in Canned Seafoods” es el título del libro recientemente editado por ANFACO-CECOPESCA y que abarca diferentes aspectos de la calidad de las conservas de pescados y mariscos. En su elaboración han participado investigadores de reconocido prestigio internacional y con una amplia experiencia en el estudio del procesamiento y análisis de alimentos de origen pesquero y acuícola.

El libro está dividido en seis capítulos, cada uno de ellos trata sobre un aspecto de los principios básicos de la calidad de las conservas:

- Pasos previos al enlatado, prácticas de captura y procesado y cómo afectan a la calidad del producto final.
- Contaminantes relacionados con el procesamiento y en cómo las distintas fases de producción pueden influir en la concentración final de estos contaminantes.
- Microbiología de los alimentos marinos, origen de los microorganismos más significativos presentes en alimentos de origen marino y condiciones que afectan a su crecimiento e inactivación.
- Revisión de los principios del procesamiento térmico de las conservas.
- Fallos que pueden producirse durante el proceso de enlatado.
- Pruebas genéticas para llevar a cabo la identificación de las especies empleadas en la elaboración de las conservas.

Los consumidores reconocen la calidad de los productos de la pesca y acuicultura en conserva, y este activo es fruto del trabajo de todos los sectores implicados. Con este libro se pretende compilar conocimiento nuevo y disperso relativo a la calidad de las conservas de pescados y mariscos y ponerlo al alcance de empresas e investigadores para de este modo contribuir a la mejora continua de estos productos.