**Examen Parcial**

**Deshidratación y Secado**

1. Se estudia la posibilidad de aplicar tecnología de barreras para conservar filetes de pescado. El objetivo es impregnar sal desde una solución de salmuera a fin de reducir la actividad de agua a 0.96. Indique los gramos de sal que deben ser añadidos para lograr el objetivo. (20 ptos)

|  |  |
| --- | --- |
| Composicion del Pescado | % |
| AGUA | 78.37 |
| PROTEINA | 20.1 |
| GRASA | 0.4 |
| SAL | 0.39 |
| CHO | 0.25 |
| ACIDOS | 0.49 |

|  |  |
| --- | --- |
| Componente | Si |
| Sucrosa | 1 |
| Lactosa | 1 |
| Azúcar invertida | 1,3 |
| 42 DE | 0,8 |
| Proteína | 1,3 |
| Almidón | 0,8 |
| Gomas | 0,8 |
| Ácidos | 2,5 |
| Glicol | 4 |
| Sales | 9 |
| Grasas | 0 |