**INTRODUCCIÓN**

El mundo competitivo en el que están inmersas las empresas exportadoras de pesca blanca exige la diversificación de sus líneas de producción, provocando que no sólo se basen en el empacado de pesca fresca y congelada, sino que elaboren productos con valor agregado; como aquellos que poseen un mayor tiempo de vida en percha conservando sus características nutricionales y organolépticas lo más parecidas a las características naturales del alimento.

El presente trabajo propone el “Diseño del Sistema Industrial para la aplicación de Tecnología de Barreras en el procesamiento de porciones refrigeradas de Dorado (Coryphaena hippurus)”, enfocado a una producción de 1500 libras por día de temporada, con el objetivo principal de prolongar el tiempo de vida útil de las porciones tipo DARDEN 6 onzas, reduciendo de una manera mínima su actividad de agua (aw) y pH, por medio del proceso de deshidratación osmótica que incluye acidificación de la solución.

Para verificar la eficacia del proceso, una vez aplicada las barreras sobre las porciones frescas, se procedió a realizar el estudio de estabilidad a la temperatura de comercialización del producto (T°< 4°C), tanto en las porciones frescas como en las experimentales; se utilizaron como indicadores de vida útil la caracterización sensorial, el crecimiento microbiológico y la concentración de histamina.

Una vez comprobado que el método de conservación es efectivo y por tratarse de un producto de interés comercial, se procedió a diseñar un esquema industrial, que emplee los mismos parámetros de proceso, dados a escala de laboratorio y que permita manejar una producción real y continua de producto.

Es necesario indicar que el presente trabajo se realizo con el apoyo de una de las más importantes empresas exportadoras de pesca blanca ubicada en la ciudad de Manta, dicha empresa prestó sus instalaciones y personal técnico para realizar los estudios correspondientes a la Industrialización de Tecnología de Barreras.