

Els pescadors de Palamós apliquen un mètode de pesca japonès per la tonyina vermella



Un pescador amb un exemplar de tonyina vermella ACN.

Els pescadors de l'Organització de Productors de Pesca de Palamós engeguen una nova etapa en la comercialització de tonyina vermella salvatge, utilitzant el mètode de sacrifici japonès anomenat 'Ike Jime', segons informa l'ACN. Aquest sistema, reconegut per garantir la màxima qualitat de la carn, s'està implementant a les embarcacions locals que disposen de permís per capturar tonyina, gràcies a la instal·lació d'equips d'atordiment especialitzats. El mètode assegura una mort ràpida i "indolora" per a l'animal. Les embarcacions s'han equipat amb un sistema d'atordiment elèctric, similar al que s'utilitza en la indústria bovina i porcina, que redueix "significativament" el patiment.

Un cop atordida, la tonyina és dessagnada, eviscerada i immediatament mantinguda en gel, el que permet reduir l'acumulació d'àcid làctic, millorant el gust i allargar la durabilitat del producte. La tonyina Ike Jime es caracteritza per un color més rosat i una textura més suau, indicadors d'un producte de "màxima qualitat". L'Organització de Productors de Palamós agrupa els pescadors de la zona, que treballen per garantir una pesca sostenible "i una justa remuneració per als seus membres".

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2462202-els-pescadors-de-palamos-apliquen-un-metode-de-pesca-japones-per-la-tonyina-vermella.html>