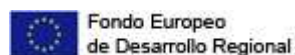


Proceso de Depurado

Todo este proxecto foi cofinanciado pola Xunta de Galicia, o Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional, o Ministerio de Industria, Turismo e Comercio, e o Plan Avanza para impulsar a realización de actuacións de difusión e formación relacionadas especificamente co desenvolvemento da Sociedade da Información na Comunidade Autónoma de Galicia.



Proceso de Depurado

As rías galegas albergan os máis importantes bancos de marisco do mundo. Rías como a de Arousa son unha importante fonte de riqueza para a industria e a economía de Galicia.

Mexillón, Ameixa, Berberecho, Ostra, Vieira ou Zamburiña galegos son un dos manxares máis demandados de todas as partes do mundo.

O alto filtrado destes moluscos fan necesario que pasen sempre por un proceso de depurado. Con esta finalidade nacen as estacións depuradoras. É en Galicia onde se concentran o maior número e as máis modernas e avanzadas do mundo.

O marisco chega a elas recen estraídas dos mar. Unha vez alí é distribuído nas tradicionais piscinas de auga.

No seu afán de adaptarse sempre ás técnicas novedosas, as depuradoras optando nos últimos tempos pola distrución do produto en pincs unha especie de caixas amontoables sobre as que vai caendo a auga.

A auga empregada é directamente estraída do mar pero para o seu uso ten que pasar pola súa parte por un proceso de depurado que xeralmente é a través dun sistema que usa o cloro como esterilizante e que o vai filtrando por completo nos depósitos de decantación.

A Calidade da auga é garantizada sempre coa realización en laboratorio dos análisis oportunos que certifican o seu uso.

Dependendo da especie en concreto os moluscos vivaldos están un tempo ou outro filtrando auga, pero sempre un mínimo de 42 horas.

Tras superar este tempo considérase que o molusco está xa depurado e que eliminou determinados microorganismos. Aínda así hai que certificar sempre a pureza do produto.

Un proceso que se realiza por mostraxe nos laboratorios daquelas depuradoras que contan con esta instalación ou ben na Unidade de control de Moluscos da Universidade de Santiago de Compostela.

Son varias e estrictas as probas que se realizan ó molusco e que garanten que o molusco sexa apto para o consumo.

Certificado a calidade do produto, tras o depurado comeza a fase de clasificación.

O molusco é emborcado nunhas máquinas nas que as expertas mans dos traballadores van seleccionando. O que non cumpra os requisitos tíranse.

Tras pasar polas cintas pébase o produto e vaise introduccindo nunhas redes etiquetando o produto, pechando e apilándolo.

Tras ser embasado e sempre tras pasar un estricto control sanitario o molusco está listo xa para a súa comercialización.

O transporte para o seu consumo fresco depende do percorrido ao que se vai a someter. En calquera caso sempre será trasladado en vehículos isoterms ou de temperatura constante.

Desde que a asociación galega de empresarios depuradores de molusco naceu no 1982 agrupando as estacións depuradoras de Galicia velou pola calidade e prestixio deste importante sector económico no que as depuradoras aunan esforzos por garantir os produtos dende que saen do mar ata que chegan á mesa.

DEPURACIÓN DA AUGA DE MAR CLORO

1. Con cloro:

O cloro en forma de cloro gas ou hipoclorito sódico emprégase como esterilizante da auga do mar para a depuración de moluscos. A mestura realízase no depósito de decantación.

2. Con ozono:

O Ozono O₃ é un gas germicida que se obtén a partir do osíxeno puro do aire, mediante a radiación do aire con luz ultravioleta de lonxitude de onda comprendida entre 1680 e 1800 Å para pequenas cantidades de ozono.

3. Con luz ultravioleta:

Nesta instalación cada piscina é unha unidade depuradora independente, funcionando cun volume de 10 metros cúbicos de auga, accionados por unha bomba de 3 CV.

FUNCIONAMENTO DUNHA DEPURADORA

Os principais fases que se levan a cabo son:

1. Recepción e prelavado.

O molusco bivalvo chega á depuradora en sacos de malla plásticos procedentes dos viveiros flotantes das rías galegas (caso do mexillón, ostra, ameixa, etc.)

O prelavado ten como función eliminar as materias orgánicas e outras impurezas que levan adheridas ou absorbidas as conchas do molusco. Esta operación realízase fóra dos tanques ou piscinas usadas para a "depuración propiamente a devandita", co fin de que estas non lle acumulen materia orgánica, que implicaría posteriormente unha diminución no rendemento da depuración.

2. Estabulación nas piscinas e depuración.

A operación seguinte na depuración dos moluscos é a disposición destes dentro das piscinas.

Para iso sácalle o produto dos sacos e colócanse en caixas de plástico, en redes, ou doutra forma idónea, que permitan que non amazoquen os moluscos, e que sempre a auga cíbraos totalmente durante o tempo que ten a depuración, entre 12 e 48 horas, dependendo da carga bacteriolóxica.

Unha vez finalizada a operación de depuración os moluscos son retirados das piscinas para ser clasificados e envasados. As piscinas baleíranse e límpanse para unha posterior depuración doutros moluscos.

3. Clasificado, envasado e etiquetaxe.

É a última fase. Os moluscos, unha vez depurados e que vaian a ser consumidos posteriormente, clasifícanse para a súa comercialización e venda por tallas ou número de pezas (como a ostra), ou por kg. (como o mexillón ou a ameixa).

4. Depuración de auga residual.

Todas as augas procedentes do proceso da depuración do molusco, antes de ser vertidas novamente ao mar, deben de pasar por unha depuración que garanta a separación de corpos sólidos (restos de conchas, queixos, etc.) e unha óptima calidade da auga.

TRANSPORTE DO MOLUSCO DEPURADO

Dependendo do percorrido ao que se vai a someter o molusco para o seu consumo en fresco, a forma de transporte adaptárase ao mesmo. En calquera caso o molusco hase de transportar en vehículos isotermos a unha temperatura entre os 4o C e 8o C ao obxecto de conseguir que chegue ao seu punto de destino conservando a súa calidade e frescura.

Relación de productos que depuran e comercializan os membros de AGADE

MOLUSCOS VIVALDOS		NOME CIENTÍFICO	TAMAÑO MÍNIMO
	MEXILÓN	MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	50 MM
	OSTRA	OSTREA EDULIS	60 MM
	OSTION	CRASSOSTREA AGULATA	60 MM
	ALMEXA FINA	RUDITADES DECUSSATUS	40 MM
	ALMEXA BABOSA	VENERUPIS PULLASTRA	38 MM
	ALMEXA RUBIA	VENERUPIS RHOMBOIDES	40 MM
	ALMEXA BICUDA	VENERUPIS AUREA	20 MM
	ALMEXA XAPONESA	RUDITAPES PHILIPPINARUM	40 MM
	BERBERECHO	CERASTODERMA EDULE	28 MM
	CHIRLA	CHAMELEA GALLINA	25 MM
	CARNEIRO	VENUS VERRUCOSA	40 MM
	VIEIRA	PECTEN MAXIMUS	100 MM
	ZAMBURIÑA	CHLAMPYS VARIA	40 MM
	VOLANDEIRA	CHALAMYS OPERCULARIS	40 MM
	NAVALLA	ENSIS ENSIS	10 CM
	LONGUEIRON	ENSIS SILIQUA	100 MM
	RELOXIO	DOSINIA EXOLETA	30 MM
	COQUINA	DONAX SPP.	25 MM

CRÚSTACEOS



NÉCORA

NOME CIENTÍFICO

NÉCORA PUBER

TAMAÑO MÍNIMO

5,5 CM



CAMARÓN

PALAEON

3 CM



LANGOSTA

PALINURUS ELEPHAS

25 CM



BOI

CANCER PAGURUS

10 CM



CIGALA

NEPHROPS NORUEGICUS

7 CM



CENTOLO

MAJA SQUINADO

12 CM



CANGREXO REAL

CHACEON AFFNIS

10 CM