

EVALUACIÓN INTEGRADA DE LA FRESCURA EN FILETES DE CONGRIO COSTERO *CYNOPONTICUS CONICEPS* (ANGUILLIFORMES: MURAENESOCIDAE) DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN HIELO

Recibido 27-IV-2026 ● Corregido 01-IX-2026 ● Aceptado 10-IX-2026

Publicado Septiembre, 2026. **elocation-id: e6510**

<https://doi.org/10.22458/urj.v18i1.6510>

AUTORES

Cristian Fonseca-Rodríguez¹, Luis Hernández-Noguera¹ & Steven Fallas-Fernández¹

INTRODUCCIÓN

La frescura del pescado determina su calidad y su aceptación por parte del consumidor durante el almacenamiento en hielo. En especies de consumo local, la información sobre los cambios post mortem es limitada. Es el caso del congrio costero (*Cynoponticus coniceps*), especie objetivo de la flota artesanal del golfo de Nicoya y poco estudiada en condiciones comerciales de almacenamiento.

OBJETIVO

Evaluar los cambios sensoriales, físicos y químicos asociados con la frescura de filetes de congrio costero (*C. coniceps*) durante el almacenamiento en hielo.

METODOLOGÍA

Se almacenaron filetes en hielo durante 16 días y se tomaron muestras en ocho momentos del periodo. La evaluación sensorial se realizó con el Método del Índice de Calidad (MIC). El valor K se calculó a partir de la degradación del ATP y sus productos, y se emplearon las propiedades dieléctricas (torrímetro) y el pH como indicadores físicos. La composición proximal se determinó al inicio del almacenamiento.

AFILIACIÓN

1. Universidad Nacional, Estación de Biología Marina Juan Bertoglia Richards, Calle 4, Barrio Las Playitas, Puntarenas, Puntarenas, Costa Rica

Día 0



Día 7



Día 14



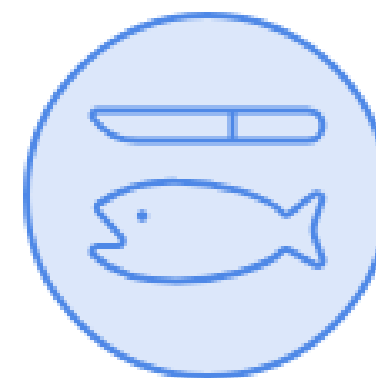
Imagen del artículo, evolución cambios de sensoriales, Fonseca-Rodríguez, et al., 2026

EVALUACIÓN DE LA FRESCURA DE LOS FILETES DE CONGRIO COSTERO



Indicadores Sensoriales

Evalúan la aceptabilidad por el consumidor



Indicadores Físicos y Químicos

Miden la calidad y el deterioro

RESULTADOS

Los filetes presentaron un alto contenido de proteína ($19,3 \pm 0,58$ %) y un contenido lipídico moderado ($2,5 \pm 0,18$ %), propio de especies semigrasas. El Índice de Calidad y el valor K aumentaron progresivamente con el tiempo, mientras que las lecturas del torrímetro disminuyeron. El pH mostró variación coherente con el deterioro post mortem. El rechazo sensorial ocurrió en el día 9 de almacenamiento.

CONCLUSIÓN

Los filetes de congrio costero pierden frescura de forma progresiva en hielo, con una vida útil sensorial aproximada de nueve días en las condiciones experimentales evaluadas.

Imagen realizada con Napkin.ai