

# INVENTORES DE CHILE



## INVENTO: DESANGRADO DE PULPOS VIVOS

**INVENTOR:** Jose Alberto Ochoa Disselkoen

La sangre de los animales es un poderoso agente redox, que por esta condición altera química y organolépticamente los músculos de los animales. Por esta razón se desangra el ganado y los peces de cultivo como el salmón.

El desangrado de animales silvestres requiere técnicas diferentes para que el stress y la violenta resistencia, no golpeen ni alteren química y organolépticamente los músculos de estos animales. En gastronomía se busca el sabor primigenio del producto que se está consumiendo.

Esta tecnología produce un estado de somnolencia en el animal que muere en 5 a 8 minutos en forma indolora por crioanoxia en un medio salino especialmente acondicionado con algunos aditivos.

La sangre entonces en estos 5 a 8 minutos, se concentra en los órganos vitales que están todos en el cefalotórax (Capucha) y que son eliminados cuando se eviscera.

## CONTACTO

### MAIL

[jao@maoto.cl](mailto:jao@maoto.cl)

### WEB

[www.maoto.cl](http://www.maoto.cl)



De este modo la parte comestible del animal: tentáculos y cubierta de la capucha, queda absolutamente desangrada y no hay alteraciones químicas ni organolépticas de los músculos del animal.

La ventaja más importante de esta tecnología es el desangrado, esto es, eliminar la actividad redox de la sangre sobre el músculo, por lo que su calidad organoléptica y por ende gastronómica es máxima.

Las otras ventajas son varias y se reflejan directamente en la demanda y el precio:

1. Los pulpos son transportados en un sistema cerrado, no hay riesgos de contaminación con aguas, sangre, u otros.
2. La operación de muerte por hipotermia no involucra manejo por sedación, ni cortes para el desangrado, (etapas donde se generan los más altos niveles de estrés), por lo que el nivel de estrés es mínimo.
3. En los estanques con mezcla de agua, hielo, sal y aditivos, los pulpos alcanzan la inconsciencia en menos de 8 minutos, incluso deteniendo su actividad antes.
4. La muerte se produce cuando el animal está absolutamente inconsciente.
5. La operación de captura y traslado no involucra manipulación, en comparación a otros sistemas de captura y transporte, contribuyendo así a una calidad de la carne.
6. Se mantiene la cadena de frío desde captura hasta consumidor final.

Así, con esta tecnología se obtiene su sabor primigenio.