

CONTENIDO

Editorial.....	v
Eficiencia de las arcillas activadas sobre el color y remoción de productos de oxidación durante el blanqueado y desodorizado del aceite de pescado. <i>Rosalina Condemarin, Teresa Villacorta, Alberto Salas, Miguel Albrecht-Ruiz</i>	1
Efecto del estado post mortem de la anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>) en las propiedades reológicas del surimi. <i>Santos Maza Ramírez, Armando Solari Godíño</i>	5
Escalamiento en la preparación de ensilaje de residuos crudos de pescado mediante la adición de koji (<i>Aspergillus oryzae</i>) y melaza. <i>Miguel Albrecht-Ruiz, Alberto Salas</i>	11
Metales pesados (Pb, Cd y Hg) en moluscos bivalvos. <i>Maritza Barriga-Sánchez, Diana Aranda Parícuta</i>	16
Hidrólisis enzimática de residuos de anchoveta y de anchoveta entera a nivel piloto y caracterización de sus productos. <i>Silvia Pandia, Armando Solari, Miguel Albrecht-Ruiz, Alberto Salas</i>	21
Inhibición de la proteólisis muscular del filete de merluza (<i>Merluccius gayi peruanus</i>) mediante el empleo de extractos de leguminosas. <i>Daurilza Díaz Díaz, Miguel Albrecht-Ruiz</i>	29
Hidrolizado enzimático de residuos de anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>) para la extracción de aceite crudo. <i>Diana Aranda Parícuta, Miguel Albrecht-Ruiz</i>	35
Hidrolizado proteico obtenido a partir de residuos de anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>): evaluación de sus propiedades funcionales. <i>Silvia Pandia, Armando Solari, Miguel Albrecht-Ruiz</i>	44
Evaluación de la acción bactericida frente a <i>Salmonella choleraesuis</i> , <i>E. coli</i> , <i>Proteus hauseri</i> y <i>Shigella sonnei</i> . <i>Michael Jaramillo Bobadilla</i>	52
Caracterización e hidrólisis enzimática de las pieles de pota (<i>Dosidicus gigas</i>). <i>Erzo Alboradín, Armando Solari, Miguel Albrecht-Ruiz</i>	59
Elementos esenciales y metales pesados en seis especies de moluscos y una macroalga. <i>Maritza Barriga-Sánchez, Diana Aranda Parícuta</i>	66
Efecto de la adición de aceite de anchoveta en las características de la salchicha de pescado. <i>Waldo Olivares, Eloisa Alarcón-Kofzman, Marjorie Cuello, Maritza Barriga-Sánchez</i>	73
Evaluación de métodos de lavado para la recuperación de proteínas del agua de lavado en el procesamiento de surimi de anchoveta. <i>Yabely Gonzales, Santos Maza, Cesar Pizarri</i>	79
Efectos del envasado en atmósfera modificada y al vacío en Anchoveta HG (<i>Engraulis ringens</i>) almacenada a 0 °C. <i>Karin Vigo, Maritza Barriga-Sánchez</i>	84
Contenido de ácido alginico, manitol y laminarano en algas pardas de importancia económica. <i>Oscar Valiente, Edgar Mogollón</i>	91
NOTAS TÉCNICAS	
Determinación por HPLC-FLD de yessotoxinas en concha de abanico (<i>Argopecten purpuratus</i>) y palabritas (<i>Donax</i> sp). <i>Julio Reyes, Eduardo Palourido</i>	99
Utilización de surimi de anchoveta en la elaboración de salchicha retortable. <i>Waldo Olivares, Eloisa Alarcón-Kofzman, Maritza Barriga-Sánchez</i>	103
Clonación molecular y transcripción in vitro de fragmentos del virus de la Hepatitis A y Norovirus genogrupos I y II para ensayos de RT-PCR tiempo real en moluscos bivalvos. <i>Michael Jaramillo, Daissy Woolcott</i>	107
NOTA DE DIVULGACIÓN	
Revisión sobre la detección y cuantificación de Virus hepatitis A en moluscos bivalvos. <i>Michael Jaramillo Bobadilla</i>	115
Instrucciones a los autores.....	123