

OSTIONES FRESCOS DE CRIADEROS

COMO SALVAGUARDAR LA CALIDAD Y BUEN ESTADO DE UNA MANERA CONSISTENTE



En California se crían cuidadosamente ostiones de alta calidad en las aguas costeras y estuarios para deleite de millones de residentes y visitantes. Ya sea que se coman frescos, en su concha, o se asen a fuego lento en la parrilla, se ha invertido mucho esfuerzo y dedicación al criar estos ostiones para que sean un producto delicioso, saludable y nutritivo. Los criadores de ostiones trabajan con el Departamento de Servicios de Salud del estado (*State Department of Health Services*) para asegurarse que los ostiones sean de alta calidad y se pesquen en aguas limpias y oficialmente aprobadas. Al igual que con otras carnes frescas, los ostiones requieren de cuidados especiales para controlar el crecimiento bacteriano y así mantener el sabor, textura y buen estado del producto. Es responsabilidad del consumidor cuidar de los mariscos adecuadamente, después de comprarlos, para mantener estas cualidades. Este boletín le ofrece información que le ayude a mantener los mariscos vivos para que así pueda deleitarse con un producto sano, nutritivo y fresco.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LOS MARISCOS

1. Los mariscos se deben mantener vivos y fríos hasta que se vayan a preparar.
2. Mantenga los mariscos vivos conservándolos en hielo o refrigerándolos; lo ideal es mantenerlos a una temperatura entre 35° y 37° F (1.7 y 2.8° C).
3. No almacene mariscos en envases herméticos.
4. Escorra el agua helada. Cuando los mariscos permanecen sumergidos en agua fresca por mucho tiempo mueren.
5. Almacene los ostiones fríos con el lado de la copa hacia abajo para conservar el jugo.
6. Las almejas, ostiones y mejillones vivos deben tener las conchas muy bien cerradas. Cualquier marisco que no cierre su concha completamente al golpearse suavemente debe descartarse.
7. No almacene mariscos en agua. Si se guardan en agua salada, sin filtrar, duran vivos menos tiempo y las bacterias se pueden multiplicar.
8. Mantenga bien fríos los ostiones abiertos en su concha hasta comerlos.



University of California Cooperative Extension
Sea Grant Extension Program Publication

Para mayor información sobre el cuidado y manejo seguro de los mariscos, llame a la Línea Telefónica de Información sobre los Mariscos del Departamento de Servicios de Salud del estado, al 1-800-553-4133 o a la Línea de Emergencia sobre Mariscos de la Administración de Alimentos y Drogas de Estados Unidos, al 1-800-FDA-4010.

El autor es Paul G. Olin, Ph.D., asesor marino, Extensión Cooperativa de la Universidad de California / Sea Grant, 2604 Ventura Avenue, Santa Rosa, CA 95403.

Traducido al español por Myriam Grajales-Hall, Servicio de Información en Español, DANR, Riverside, CA 92521

Basado en parte en "Consejos al consumidor para el manejo seguro de los mariscos," (*"Consumer Tips for Handling Seafood Safely"*) por el Dr. Robert J. Price, Sea Grant Extension Program, Universidad de California, Davis, CA 95616-8598.

Esta labor es auspiciada en parte por NOAA, National Sea Grant College Programs, el Departamento de Comercio, a través de California Sea Grant College Program y, en parte, por la Agencia de Recursos Estatales de California.

De conformidad con las leyes federales y estatales precedentes, y con la política universitaria, la Universidad de California no discrimina por razones de raza, color, origen nacional, religión, sexo, incapacidad, edad, estado de salud (casos de cáncer), ascendencia, estado civil, ciudadanía, orientación sexual o condición de veterano de la era de Vietnam, o de veterano con capacidad específica. La Universidad prohíbe también el hostigamiento sexual.

Las preguntas sobre la política antidiscriminatoria de la Universidad pueden dirigirse a: Affirmative Action Director, University of California, Agriculture and Natural Resources, 300 Lakeside Drive, 6th Floor, Oakland, CA 94612-3560, (510) 987-0096.

Una cooperación entre la Universidad de California, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos y el Departamento de Comercio de Estados Unidos.
Extensión Cooperativa de la Universidad de California
Una publicación de "Sea Grant Extension Program"