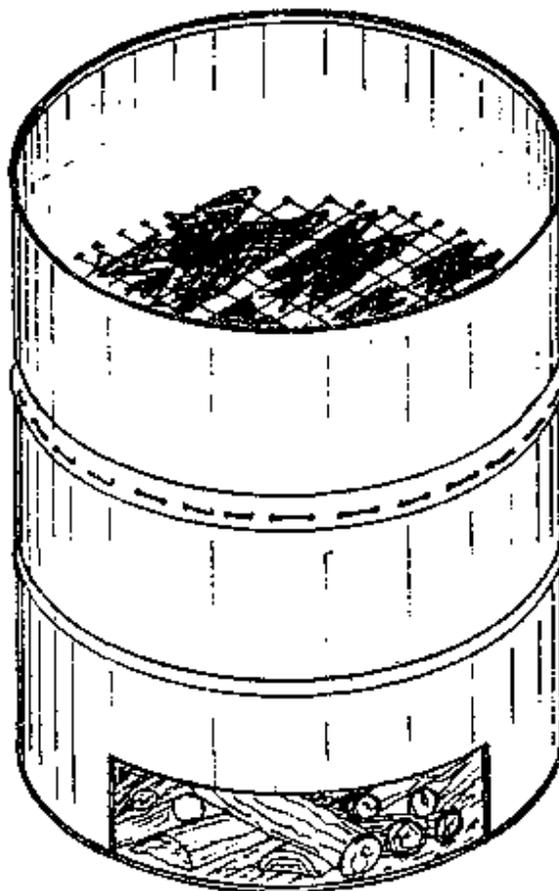


ESTUFA PARA AHUMAR PESCADO

CHILE

2.11.87



OBJETIVO

Es un sistema para ahumar pescado con el propósito de permitirle al usuario conservar el alimento después de este proceso por largo tiempo.

PRINCIPIO

Tambor de 200 lts., con una malla de alambre tejido en la parte superior de donde se colocan los pescados. En la parte inferior del tambor se produce el humo necesario para el proceso. Un saco húmedo de arpillerita crea el ambiente del ahumado.

CAPACIDAD

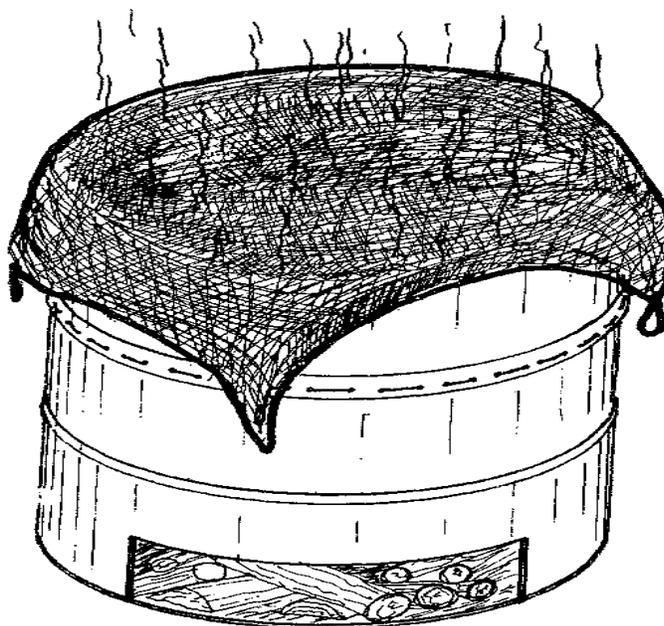
Si el ahumador se hace con un tambor de 200 lts. (en desuso) se pueden ahumar 20 pescados, los que están listos para su guarda en dos horas.

VENTAJAS

Es un sistema muy fácil de fabricar y de muy bajo costo, utiliza materiales en desuso. Mientras se esté utilizando no requiere ningún tipo de mantenimiento. Sirve como elemento de procesamiento de conservación de alimentos. En caso de que sea necesario puede ser utilizado como fogón.

DESVENTAJAS

En los períodos en que el sistema no sea utilizado, se recomienda que la malla sea impregnada con cebo animal y se envuelva en plástico para impedir la oxidación. El fuego deberá ser lento y con madera verde de la especie apropiada para lograr el resultado deseado.



CONTACTOS

CHILE
Catastro Nacional de Tecnologías Campesinas
Casilla 6122 Correo 22 Santiago - Chile

ANOTACIONES

Este sistema fue detectado en la localidad de El Melao, ubicada en la comuna de Colbún, Provincia de Linares. Su origen se desconoce porque se trata de una práctica usada desde hace muchos años.