

Fol. 187-18

EL PESCADO

COMO PRIMERA MATERIA

PARA LA

INDUSTRIA

POR EL

Dr. RIBAS MARQUÉS



LIBRERÍA Y EDITORIAL
SUCESORES DE GALÍ
Santiago de Compostela

8071

EL PESCADO

**COMO PRIMERA MATERIA
PARA LA INDUSTRIA**

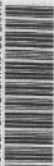
POR

IGNACIO RIBAS MARQUÉS

CATEDRÁTICO DE QUÍMICA ORGÁNICA DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO DE COMPOSTELA
EX-CATEDRÁTICO DE LAS UNIVERSIDADES
DE SALAMANCA Y VALENCIA



BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DE SANTIAGO



00240348

LIBRERÍA Y EDITORIAL
SUCESORES DE GALÍ
Rua del Villar, 66 - Tel. 1583
Santiago de Compostela

A la Biblioteca de la Universidad
de Santiago de Compostela como
recuerdo de
J. Ribas

DEDICATORIA

Al Magnífico y Excmo. Sr. Rector de la
Universidad de Santiago de Compostela
D. Luis Legaz Lacambra.

Y al Excmo. Sr. Alcalde de la Muy Ilustre
Ciudad de Vigo, D. Luis Suárez Llanos Me-
nacho.

Organizadores del curso universitario de
verano en Vigo, 1943, de donde toma su ori-
gen este pequeño trabajo.

Con todo afecto se lo dedica

El Autor.

PROLOGO

*A*l invitarme el Magnífico y Excmo. señor Rector a dar dos conferencias en el curso universitario de verano que se celebró en la ciudad de Vigo durante el mes de agosto de 1943, me pareció mi deber para con dicha Ciudad tratar tema de aplicación de mi asignatura, la Química Orgánica, a alguna de sus actividades industriales o mercantiles y creí que ninguno podía ser tan interesante para ella como el del pescado al que debe Vigo su pujanza.

El éxito logrado por el mencionado curso de verano y el deseo manifestado por gran número de oyentes de ver publicadas las conferencias, para su mejor aprovechamiento, y también para su difusión por el resto de España, me ha movido a escribir el presente trabajo.

Además de mis dos conferencias, incluyo un breve estudio de las industrias derivadas del pescado, en la esperanza que su difusión en España y en particular Galicia, región de grandes posibilidades pesqueras, pueda favorecer su desarrollo y aumentar sus actividades científicas, industriales y mercantiles. Si se logra algo en estos sentidos, aunque sea poco, me sentiré altamente satisfecho espiritualmente, de haber contribuido a ello.

Con gusto atenderé y agradeceré las indicaciones que se me hagan respecto al contenido de mi trabajo.

Santiago de Compostela, a 1 de Noviembre de 1943.

El Autor.

INDICE

- Dedicatoria.
Prólogo.
- Capítulo I. El Pescado y las Conservas de Peseado como Alimento.**
- Composición media de los pescados del Cantábrico.
Composición química de los principales pescados consumidos en Madrid.
Variaciones en la composición química de los pescados.
Composición química de pescados según autores extranjeros.
Elementos minerales del pescado.
Vitaminas en el pescado.
Contenido en vitaminas de la carne y huevas de algunos pescados.
Variaciones en el contenido en vitaminas.
El pescado y la industria de la alimentación. Valor alimenticio del pescado.
Conservación de las vitaminas en la elaboración de las conservas de pescado al aceite.
- Capítulo II. El Pescado como Producto Industrial.**
- Relación de industrias derivadas de la pesca.
Los peces más importantes como materia prima.
Producción pesquera española.
Producción pesquera española en relación con la mundial.
Máquinas para la explotación intensiva de la pesca.
- Capítulo III. Harina y Aceite de Pescados.**
- Desperdicios de los principales pescados españoles.
Fundamentos de la industria del aprovechamiento de los desperdicios.
Métodos de trabajo actuales de dicha industria.
Descripción de algunas instalaciones importantes.
Composición y usos de la harina de pescado.
Industria de la Alosa menhaden.
Aceites de pescado.
Composición de los aceites de pescado.
Reconocimiento y aplicaciones de los aceites de pescado.

Estearina de pescado.

Aceites de hígado de pescado.

Obtención de estos aceites.

Algunas constantes y datos estadísticos de estos aceites.

Vitaminas A y D en los aceites de hígado de pescado.

Reconocimiento y usos.

Capítulo IV. Industrias diversas derivadas del pescado y sus productos.

Hidrogenación de aceites de pescado.

Obtención de concentrados vitamínicos.

Cola de pescado.

Guano de pescado y otros abonos.

Pieles de pescado.

Escamas de pescado.

Protaminas y ácidos nucleínicos.

Albúmina de pescado.

Composición y valor alimenticio de dicha albúmina.

La albúmina de pescado como producto técnico.

Lana de pescado.

Interés que para España presenta su fabricación.

Fundamentos del proceso de esta fabricación.

El proceso de maduración de la viscosa.

Algunas propiedades más interesantes de las fibras obtenidas por adición de albúmina de pescado a la viscosa.

Otros fibras textiles que podría proporcionar el mar.

La industria del tiburón.

La industria de los mamíferos marinos.