

Es impensable que en un país con tantos recursos naturales para el desarrollo de la acuicultura, el año pasado, haya importado el equivalente a casi 800 mil toneladas de pescado entero, o sea: casi la misma cantidad de pescado producida en todo el país por la pesca extractiva marítima. Esta importación correspondió, en 2011, a un desembolso de divisas del orden de los U\$S 1.253 millones.

Por todo esto se comprueba que existe en Brasil un gran mercado interno para especies finas provenientes de la acuicultura, y en este sentido, el Ministerio de la Pesca y Acuicultura - MPA está atento la dicha posibilidad. Entre los proyectos financiados por el MPA, está la piscicultura marina, dando prioridad al desarrollo tecnológico del cultivo de la cobia o beijupirá. Por exigencia de ese mismo Ministerio, las instituciones de investigación deberían asumir también los estudios de viabilidad económica y de mercado.

El Instituto de Ciencias del Mar de la Universidad Federal de Ceará – LABOMAR/UFC, entre otras actividades, y atendiendo a las exigencias del MPA, ha ejecutado un estudio de mercado para la cobia de cultivo.

La presente publicación tiene por finalidad comentar algunos resultados obtenidos a partir de la degustación de diversas preparaciones de la cobia hecha por profesionales del área de la gastronomía.

### Métodos

La coordinación del estudio de mercado contrató al profesor Víctor Pérez Castaño de la Escuela de Gastronomía del Valle de Aller del Principado de Asturias, con el propósito de enseñar a los dueños de restaurantes, chefs, estudiantes y profesores, las diversas preparaciones culinarias de la cobia de cultivo. Se realizaron 9 cursos, uno por día, en las ciudades de Recife, Brasilia y Fortaleza. Cada clase tenía entre 10 y 20 estudiantes. Al

finalizar el curso, después que fueron entrenados en la preparación de varias formas y recetas en base a cobia, los estudiantes tuvieron que responder un cuestionario (anexo 1) con seis preguntas, cuyos resultados se detallan a continuación:

### Grado de aceptación según plato

El profesor de gastronomía les enseñó a los alumnos las diferentes formas de preparar una cobia de cultivo (se puede ver la clase introductoria en la siguiente dirección: <http://www.youtube.com/watch?v=pgFGDMJ5eE>). Después de eso, los propios alumnos prepararon los platos. Cada estudiante tuvo que evaluar el grado de aceptación del plato en términos de color, textura y sabor. La figura 1, fue confeccionada restando el número de personas que no respondieron algunas preguntas. Representa la suma de las evaluaciones en términos de porcentaje de color, textura y sabor.

El análisis de la información que se presenta en la figura 1 nos permite formular las siguientes observaciones:

- El grado de aceptación se obtuvo a partir del promedio de los resulta-

dos de la evaluación del color, textura y sabor de la cobia;

- El promedio de todas las preparaciones con ponderación de “muy buena” fue de un 62%, y de “buena”, un 32%.
- Se destaca la opción a la plancha como la de más alta calificación: “muy buena” (72%) y la del poché como la más baja: “mala” (15%).
- La suma del porcentaje global de “muy buena” y “buena” fue del 94%; es decir, la cobia fue muy bien aceptada.

El uso de Statistical Package for Social Sciences - SPSS nos ha permitido hacer un análisis estadístico detallado de las evaluaciones, estableciendo si existen o no, diferencias significativas entre las variables mencionadas.

Para eso se ponderaron numéricamente las evaluaciones efectuadas, dando un valor de 10 puntos a lo considerado “muy bueno”, 7,5 puntos a lo “bueno”, 5,0 a lo “regular” y 2,5 para lo “malo”.

La cobia preparada a la plancha, al horno y en forma de ceviche, ade-

