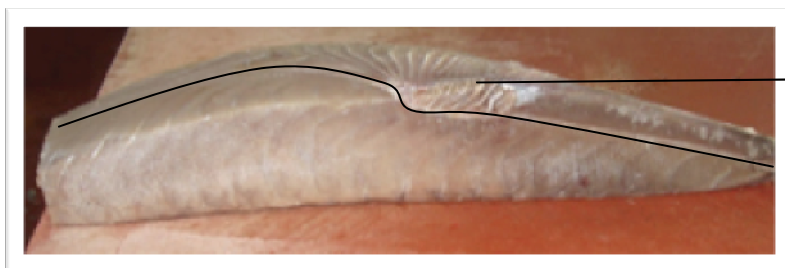


Ante la confusión existente en el mercado respecto a la categorización de la mojama de atún, desde ANFABASA se están llevando a cabo diferentes iniciativas para facilitar la diferenciación de calidades de este producto.

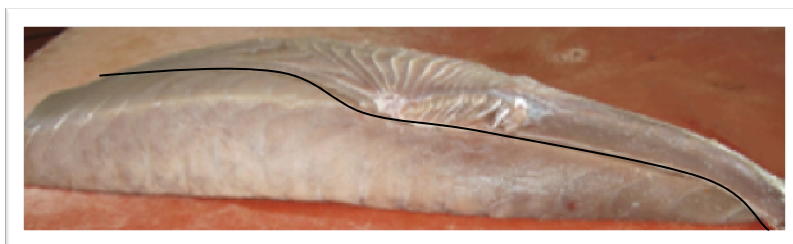
Para el producto conocido como mojama de atún existe una diferenciación de categorías que se conocen como extra o especial, primera y solomillo.

La diferenciación de las distintas categorías se realiza sobre el lomo del pescado.

El solomillo se extrae de la parte externa superior e inferior del lomo, más cerca de la piel, en esta fotografía en la que aparece un cuarto dorsal del cuerpo de un atún se aprecia el solomillo en la parte superior.



Solomillo



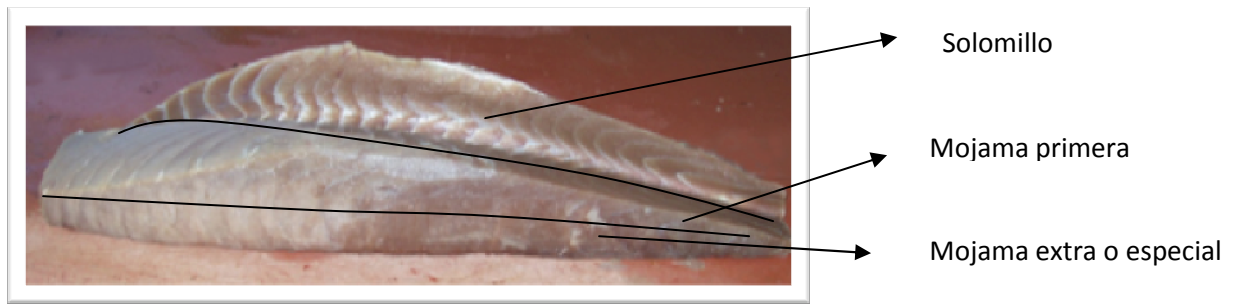
En esta otra fotografía se ha realizado el corte del solomillo observándose únicamente un ligero desplazamiento del

mismo antes de retirarlo hacia la parte posterior para que se pueda apreciar mejor la diferenciación en la siguiente fotografía.

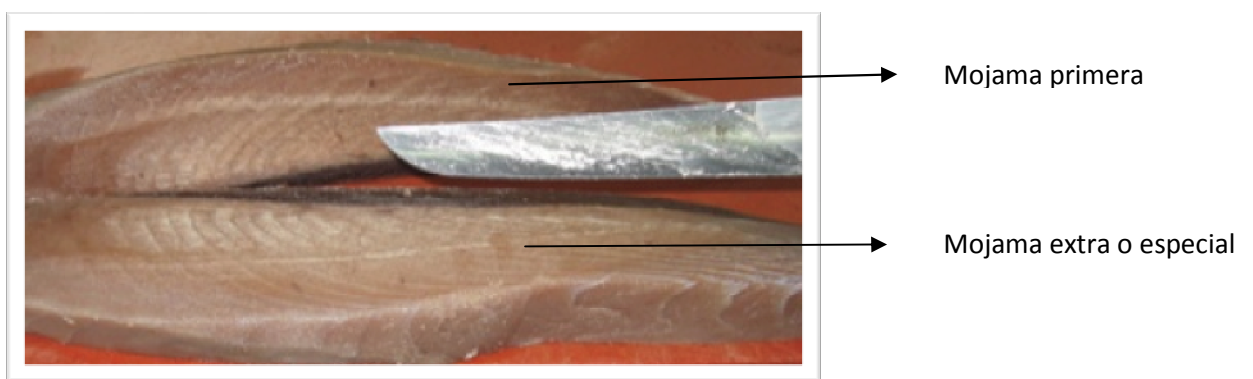


Las categorías extra o especial y primera se extraen de la parte central del lomo, más central la extra o especial y con una estructura muscular mucho más compacta, diferenciable a simple vista de la categoría adyacente.

A continuación marcamos sobre la misma fotografía las que van a ser las distintas categorías:



En la siguiente fotografía se observan las categorías primera y extra o especial tras haber realizado el corte para separarlas.



La zona más oscura que se observa en la parte posterior es conocida como sangacho.

Así pues, como norma general se puede concluir que de una pieza de atún de la que se pueden obtener cuatro partes, (dos lomos dorsales y dos ventrales), y según lo que hemos visto, se van a obtener cuatro barras de mojama extra o especial, cuatro barras de mojama de primera y cuatro solomillos.

Lomos dorsales



Extra

Primera

Solomillo

Lomos ventrales



Extra

Primera

Solomillo

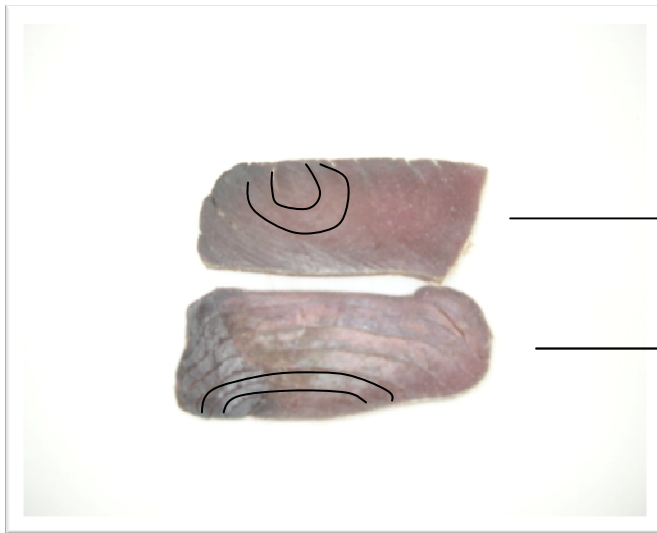
El producto final en barra, taco o en lonchas también es fácilmente diferenciable. La barra de mojama extra tiene una cara lisa, sin veteado y otra con unas ligeras vetas, mientras que la mojama de categoría primera está veteada por ambas caras y el solomillo es fácilmente reconocible simplemente por la forma y grosor. Las lonchas de la mojama extra tienen muy poco veteado que además configuran una forma circular, mientras que la mojama primera tiene un veteado consistente en unas líneas paralelas entre sí.



Extra

Primera

Marcamos a continuación las vetas para su mejor diferenciación:



Mojama extra o especial

Mojama primera