## FICHA TÉCNICA

**DIFUSIÓN: CANAL-UNED** 



ESPACIO: Respuestas de la Ciencia

TITULO: ¿Qué son las barritas de pescado?

SINOPSIS: El término, surimi, tiene origen japonés y significa "músculo de pescado picado". La elaboración de este producto en Japón data de miles de años. Los pescadores lo producían de forma artesanal desmenuzando el músculo de algunos pescados frescos y tratándolos mediante calor para conseguir una buena conservación.

FECHA DE EMISIÓN: 20/04/2013

PARTICIPANTES: Socorro Coral Calvo Bruzos, profesora de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la UNED .

**URLs** relacionadas: