

## Ficha Técnica: El Salmón



Documentación

Índice:

1. Especies más comunes de salmones
2. Fases de la producción de salmones en la acuicultura
3. Alimentación del salmón
4. Valor nutritivo del salmón (composición química)
5. Calidad de la carne del salmón
6. Fases del ahumado del salmón
7. Sanidad e higiene
8. Calidad
9. Comercialización
10. Glosario
11. Referencias

Besana Portal Agrario

**Archivos:**  [Ficha Técnica: El Salmón](#) [1]

**Enlaces:**

[1] [http://admin.besana.es/sites/default/files/el\\_salmon.pdf](http://admin.besana.es/sites/default/files/el_salmon.pdf)