

La preparació d'esquelets: de la cuina casolana a la *nouvelle cuisine*

LAURA CELIÀ^{1,2}, ÀNGEL BLANCO^{1,3} I ANNA DÍAZ¹. Col·lecció de Cordats.

¹*Museu de Ciències Naturals de Barcelona, Edifici de Zoologia, Pg. Picasso s/n. 08003-Barcelona*

²*Institut Català de Paleontologia, C/Escola Industrial, 23. 08210-Sabadell*

³*Departament de Geologia, Universitat Autònoma de Barcelona. 08193- Bellaterra*

Resum:

Les col·leccions osteològiques són una part molt important dels fons patrimonials dels museus de Ciències Naturals. Malgrat aquesta notorietat, els processos d'obtenció d'esquelets no han estat mai prou valorats, tan és així que avui dia no existeix una sistematització dels mètodes emprats. El sistema més utilitzat fins ara ha estat la maceració en aigua, tot i que els inconvenients que presenta (espai, durada del procés, olors), han propiciat l'entrada de noves tècniques, com la digestió amb hidròxid potàssic.

És necessari doncs, sistematitzar i estandarditzar el procés de maceració en aigua i contrastar-ne la seva eficàcia amb la de noves metodologies. Aquest és l'objectiu del present treball.

La primera fase de l'estudi ha consistit en determinar la influència que pot tenir el tipus d'aigua sobre el procés de maceració. Per això s'ha treballat amb 30 individus d'una única espècie animal (*Buteo buteo*) i a temperatura constant, assajant tres tipus d'aigua: d'aixeta, de pou i mineral embotellada.

Els resultats preliminars indiquen que la durada del procés no es veu afectada per la tipologia d'aigua. En canvi, la qualitat dels esquelets és notablement millor amb l'aigua mineral embotellada.

Un cop finalitzada aquesta primera fase caldrà realitzar nous estudis per analitzar l'efecte d'altres factors, com per exemple el grup animal (aus, rèptils i mamífers), el sexe o la temperatura ambiental.

Paraules clau:

Esquelets, preparació, maceració, protocol, aigües.