BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° **: 14 – Juin 1994**
Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**
Notice n° : **1994-0248**

Une méthode biotechnologique pour écailler le poisson
Biotechnological descaling of fish
Svenning R.*, Stenberg E., Gildberg A., Nilsen K.
* Norwegian Institute of Fisheries and Aquaculture
Infofish International, 1993, n° 6/93, p. 30-31 - *Texte en Anglais*

● Résumé

La transformation du poisson, en particulier au niveau industriel, peut nécessiter une étape délicate : l'écaillage. Cela peut être le cas lorsque le poisson est commercialisé entier éviscéré ou sous forme de filet avec peau.

Les méthodes traditionnelle, manuelle ou mécanique, présentent de nombreux inconvénients. L'écaillage est souvent incomplet, la peau et la texture du poisson peuvent être endommagées.

L'écaillage par voie enzymatique peut résoudre ces problèmes. Cette méthode comporte trois étapes : une dénaturation du mucus, une dégradation enzymatique des structures qui lient les écailles à la peau, une suppression des écailles par lavage. Ce principe de base est à ajuster selon les espèces.

Avec une chaîne automatisée les opérations se déroulent de la façon suivante : le poisson est mis à incuber dans un réservoir contenant une solution d'enzymes, il est ensuite convoyé (dans l'eau) jusqu'à un appareil qui écaille le poisson des deux côtés.

Ce système consomme une quantité d'eau assez importante, un recyclage doit donc être envisagé. Cette chaîne permet de traiter 1.3 t d'églefin à l'heure, elle nécessite une personne et, complète, coûte 73 500 $US.