BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 19 – Avril 1995**
Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport**
Notice n° : **1995-0332**

Conservation du poisson à basse température (- 45°C)
Blanchard M.
Revue Générale du Froid, juillet-août 1994, p. 27-28

● Résumé

Le sashimi, constitué de morceaux de poissons crus de la taille de bouchées, ordonnées d'une façon attractive sur une assiette est un met très apprécié des japonais. Le sashimi de thon est particulièrement consommé. L'apparence du poisson et sa texture sont des facteurs déterminant pour définir la bonne spécificité du sashimi. La stabilité de la couleur détermine aussi la spécificité du produit, le goût et l'odeur étant des critères d'appréciation de moindre importance.

Afin d'obtenir un produit de très bonne qualité il est donc nécessaire d'utiliser un poisson très frais. Une solution efficace consiste à transporter le poisson vivant et le tuer juste avant sa consommation. Pour des raisons d'approvisionnement, cette solution n'est pas toujours possible c'est pourquoi très souvent on utilise du poisson congelé. Dans tout les cas de figure afin d'éviter notamment la division du tissus musculaire, le poisson manipulé soigneusement après abattage doit être conservé dans de bonnes conditions. Dans le cas de la congélation, une température d'entreposage la plus basse possible limitera l'altération du produit et les changements de couleurs conséquents.

Du thon conservé à -20°C peut changer de couleur après 1 mois d'entreposage, à -25°C ce phénomène n'apparaît qu'après 6 mois, au dessous de -40°C il n'y a pas de changement de couleur avant 1 an.