

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 - 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2002-1715

Utilisation de capteurs autonomes pour le suivi de la température du poisson

Temperature logging of fish captures using autonomous sensing units

McAteer K., Raftery D., Diamond D.*

* National Center for Sensor Research (NCSR), Dublin, City University, Dublin 9, Ireland ; Tél : +353.1.700.5404 ; Fax : +353.1.700.8021 ; E-mail : dermot.diamond@dcu.ie

Trends in Food Science and Technology, 2001, 11, p. 291-295 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Après avoir rappelé la réglementation concernant le suivi de température dans l'industrie alimentaire, les auteurs décrivent l'utilisation d'un capteur autonome pour établir des profils de température dans les chambres de stockage du poisson, depuis le chalutier jusqu'à la criée. Cet outil, disponible sur le marché, permet d'identifier les situations où la température de stockage doit être mieux contrôlée et, à l'aide d'un logiciel de prédiction de la contamination, d'estimer la durée de vie de chaque prise.

Les limites techniques de ce type d'unité (notamment pour le téléchargement des données) pourront être surmontées grâce à un enregistreur de températures à radio-fréquences. On pourrait aussi envisager l'ajout d'autres types de capteurs, afin de récupérer des données sur l'humidité, la pression, la composition de l'atmosphère, l'altération des produits.