

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **18 – Juin 2002**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2002-1792**

Traitement par haute pression des produits de la mer

Le Bail A.*, Chevalier D., Chourot J.M. et Hayert M.

* Gepea-Enitiaa, Nantes

Revue Générale du Froid, 2002, avril, n° 1022, p. 51-57

● Résumé

Les auteurs présentent les principales applications frigorifiques des hautes pressions en agro-alimentaire, la congélation et la décongélation, et font la synthèse des travaux réalisés sur les produits de la mer.

La congélation par détente haute pression (CDHP) est l'un des procédés de congélation mettant en oeuvre les hautes pressions. Des travaux sur la langoustine, sur la carpe et le turbot ont mis en évidence certains avantages par rapport aux procédés de congélation conventionnels : cristallisation fine et homogène des produits, réduction de l'exsudation. En revanche, une dénaturation partielle des protéines a pu être observée, entraînant un durcissement de la chair (mais peu gênant pour des produits destinés à être cuits).

Les avantages annoncés de la décongélation haute pression (DHP) sont la réduction des durées de traitement, la possible diminution du volume d'exsudat et l'amélioration de la qualité microbiologique des produits. Des études sur le merlan, le thon, la coquille Saint-Jacques, le saumon, ont confirmé ces données, sauf pour la réduction de l'exsudation. Grâce aux bénéfices apportés par rapport aux procédés classiques de décongélation, la DHP semble être plus susceptible que la CDHP de déboucher un jour sur des applications industrielles.

Le procédé de traitement par haute pression (PHP) est actuellement utilisé au Japon pour des poissons (effet de pasteurisation en surface, inactivation de larves de parasites) et aux Etats-Unis pour des huîtres (destruction de micro-organismes, facilitation de l'ouverture des coquillages). Des perspectives d'application du PHP concernent le traitement des effluents marins.

En Europe, la réglementation « Novel Food » (qui s'applique aux aliments issus de nouveaux procédés non couramment utilisés dans la Communauté européenne) impose aux industriels de déposer un dossier prouvant l'innocuité du procédé. A l'heure actuelle, un seul dossier a été déposé dans le domaine (préparation de fruits traités par haute pression).