

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 2 – Transformation  
criée, au cours du transport

Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la

Notice n° : 2007-4151

## L'ozone comme agent antiseptique dans l'industrie du poisson

*El ozono como agente antiséptico en la industria pesquera*

Gonçalves A.A.\* and Paiva F.G.

\* Instituto de Ciencia y Tecnología Alimentaria, Universidad Federal de Rio Grande do Sul, RS, Brasil

*Infopesca Internacional*, 2007, 31 p. 32-37 - *Texte en Espagnol*

☞ à commander à : la revue ou à l'INIST

### ● Résumé

Depuis les années 1920, les scientifiques ont tenté de tirer parti des grandes capacités de désinfection de l'ozone pour retarder la décomposition et améliorer la salubrité des produits de la pêche.

Les récentes avancées en électronique et en technologie ont permis de développer une nouvelle ligne de générateurs compacts d'ozone. Ce travail présente les principales caractéristiques de l'ozone, décrit ses utilisations potentielles et les risques quant à la santé et la sécurité. Les auteurs recommandent des études complémentaires sur les concentrations optimales et les méthodes d'application de l'ozone aux différentes espèces, études préalables à une application dans l'industrie de la pêche.

N.B. L'utilisation de l'ozone n'est pas autorisée au sein de l'Union européenne. Aux Etats-Unis, au Canada et au Japon, l'usage de l'ozone a été approuvé en tant qu'agent antimicrobien pour les matériaux en contact direct avec les produits alimentaires.