

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 6 Coproduits**

Thème n° spécial : **4 - Produits de la mer : de la source au produit mis en marché**

Sous-thème n° spécial : **4 - 1 Propephealth**

Notice n° : **2008-088S**


Captures accessoires, espèces sous-utilisées et parties du poisson non valorisées comme ingrédients alimentaires

By-catch, underutilized species and underutilized fish parts as food ingredients

Batista I.

Department of Technological Innovation and Upgrading of Fish Products, Fisheries and Sea Research Institute - INIP/IPIMAR, Avenida de Brasilia, 1449-006 Lisboa, Portugal

Maximising the value of marine by-products, chapter 8, p. 171-195 ; Shahidi Ed. Woodhead, - ISBN 1 84569 013 3 - ISBN-13: 978 1 84569 013 7 - November 2006, 560 p., 195.00 €- *Texte en Anglais*

 **à commander à l'éditeur**

● **Résumé**

Ce chapitre d'ouvrage décrit les marchés et les utilisations alimentaires existantes des principaux types de coproduits : têtes, joues, langues, œufs, rogues, laitances, estomacs, vessies natatoires, parois abdominales, parures, foies, nageoires, peaux... Les aspects liés à la récupération et au traitement des coproduits sont indiqués dans certain cas.

De nombreuses espèces ont été introduites sur le marché pour la consommation humaine, ce qui a ouvert des opportunités de valorisation d'espèces sous-exploitées ou de parties du poisson non utilisées. Les différences culturelles et les habitudes alimentaires peuvent être un frein ou au contraire un atout, ce qui est un déchet dans un pays peut être un mets délicieux dans un autre.

De même, l'amélioration de la sélectivité, du tri et de la conservation à bord a permis d'obtenir des coproduits de meilleures qualité et traçabilité, plus aisément valorisables comme aliments ou ingrédients alimentaires. La poursuite de cette tendance nécessitera une meilleure connaissance de la composition des espèces et coproduits ainsi que des variations saisonnières.