

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

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

Notice n° : **2008-4347**

Efficacité d'une technique de chauffage / refroidissement pour décoquiller des huîtres

Effectiveness of a heat/cool technique for shucking oysters

Martin D.E., Supan J., Nadimpalli U. and Hall S.G.

* United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, 2771 F&B Rd, College Station, TX 77845, United States ; Tel.: +1 225 578 1049 ; Fax: +1 225 578 3492. E-mail : dmartin@apmru.usda.gov

Aquacultural Engineering, 2007, 37 (1), p. 61-66 - *Texte en anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Un procédé de décoquillage d'huîtres, facile à mettre en oeuvre et de faible coût, associant un pré-chauffage, une injection de vapeur et un refroidissement dans de l'eau glacée, a été testé.

85 % des huîtres sont décoquillées dans les conditions suivantes : pré-chauffage de 30 sec, injection de vapeur 30 sec à une pression de 30 psi, maintien de la pression pendant 30 sec et refroidissement de 4 min avec une eau glacée.