

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2008-4547

Améliorer la qualité et la sécurité des poissons d'élevage

Improving farmed fish quality and safety

Lie O.

National Institute of Nutrition and Seafood Research (NIFES), PO Box 2029, Nordes, 5817 Bergen, Norway ; E-mail : oyvind.lie@nifes.no

Improving farmed fish quality and safety, 2008, 978-1-84569-299-5 p. 1-628 - Texte en Anglais

à commander à l'éditeur

Abington Hall, Granta Park, Great Abington, Cambridge CB21 6AH, UK; Woodhead Publishing Ltd. ; Tél.

+44 (0)1223 891358. Fax +44 (0)1223 893694. ; E-mail sales@woodhead-publishing.com.

www.woodheadpublishing.com.

● **Résumé**

Cet ouvrage passe en revue les thèmes concernant la sécurité et la qualité des poissons d'élevage, et présente des méthodes permettant l'amélioration des caractéristiques du produit. Il est destiné aux professionnels de l'industrie de l'aquaculture, ainsi qu'à l'enseignement universitaire. Le livre comporte 24 chapitres, divisé en trois parties.

La première partie (contaminants chimiques, produits chimiques utilisés en aquaculture et sécurité en élevage de poisson) présente : les risques et les avantages liés à la consommation de poisson d'élevage, les contaminants dans l'environnement des poissons et les conséquences sur la sécurité des aliments, la contamination par les pesticides, l'évaluation des risques et la réduction de la contamination, l'usage des médicaments vétérinaires en aquaculture, l'évaluation des impacts sur la santé humaine des nouveaux médicaments vétérinaires, la résistance aux antibiotiques associée aux utilisations de médicaments vétérinaires dans les exploitations piscicoles et enfin l'utilisation de différentes méthodes pour réduire l'usage des antibiotiques en élevage.

La deuxième partie (amélioration de la qualité du poisson d'élevage) présente : la compréhension des facteurs influant sur la qualité de la chair des poissons d'élevage, l'amélioration de la qualité par la sélection génétique, les sources alternatives de lipides pour l'alimentation des poissons, les protéines végétales en substitution pour l'alimentation des poissons d'élevage, les autres sources potentielles d'origine marine pour l'alimentation du poisson, les produits de la mer fonctionnels pour les consommateurs adaptés en teneur en sélénium et taurine sur le poisson d'élevage, la réduction des maladies en élevage, la qualité bactériologique et la sécurité des poissons d'élevage, les parasites dans les poissons d'élevage et de pêche, la couleur et la qualité de la chair du saumon et de la truite, le problème de « l'off flavor » dans le saumon d'élevage, les techniques d'élevage et la qualité du poisson.

La troisième partie (gestion de la qualité et de la sécurité du poisson d'élevage) présente : l'HACCP et autres programmes pour garantir la sécurité des produits et assurer une aquaculture durable, le suivi et la surveillance pour améliorer la sécurité des poissons d'élevage, l'identification de l'origine sauvage et élevage, la labellisation des poissons d'élevage.