

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2009-4971

Innovations dans la préservation et le stockage des produits de la mer

Innovations in seafood preservation and storage

Cortesi * M.L., Panebianco A., Giuffrida A. and Anastasio A.

* Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli « Federico II », via F. Delpino 1, 80137 Napoli, Italy ; E-mail : cortesi@unina.it

Veterinary Research Communications, 62nd Annual Meeting of the Italian Society of Veterinary Sciences, San Benedetto del Tronto, Italy, 2009, 33 (1), p. S15-S23 - Texte en Anglais

✉ à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Le développement mondial de l'aquaculture a modifié les tendances de la consommation en proposant des produits (poisson, crustacés) à moindre coût, la totalité des quantités produites ont parfois du mal à trouver acquéreur, ce qui n'est pas le cas des produits issus de la ressource naturelle.

Pour y remédier, l'offre doit être diversifiée, une valeur ajoutée doit être apportée à la production (salage, fumage, pré-cuisson, cuisson). Les industriels de l'aquaculture en sont conscients et pour répondre aux exigences des consommateurs, ils diversifient de plus en plus leur production et développent une activité parallèle de transformation répondant à des critères précis qu'ils réalisent dans des conditions techniques souvent très spécifiques.

De nombreuses démarches de valorisation (labellisation, traçabilité) permettant une meilleure valorisation de la production sont aussi entreprises. Enfin, outre posséder une bonne maîtrise de la fabrication de leurs produits, les industriels doivent aussi s'intéresser aux conditions de leurs distribution (transport, stockage, mise en rayon) qui doivent être réalisées selon des règles strictes d'hygiène et de sécurité.

L'objectif de cet article est de recenser les technologies (innovantes et performantes) actuellement les plus utilisées dans la sécurisation et la valorisation des produits (transformés ou non), afin de les rendre attrayants, tout au long des différentes étapes de transformation :

- décontamination de surface (ozone, décontamination « douce »),
- emballage,
- stockage, présentation à la vente.