

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **53 – Septembre 2010**

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

Notice n° : **2010-5317**

## **Les conserves des produits de la mer**

**Nicolle J.-P. and Knockaert \* C.**

\* Ifremer, Laboratoire Sciences et Techniques de la Biomasse Marine (STBM), rue de l'Île d'Yeu, BP 21105 4413 Nantes cedex 03 ; Tél.: 02.40.37.40.64 ; Fax : 02.40.37.40.71 ; E-mail : Camille.Knockaert@ifremer.fr

**Ouvrage Ifremer, 1989, 136 p.**



<http://archimer.ifremer.fr/doc/1989/rapport-640.pdf>

### ● **Résumé**

*L'ouvrage ci-après est paru il y a quelques années, nous le citons suite à sa numérisation dans Archimer, site des publications ouvertes de l'Ifremer*

<http://archimer.ifremer.fr/>

Cet ouvrage sur l'appertisation des produits de la pêche, édité en 1989 par l'Ifremer, a été commercialisé avec succès.

Sur le plan technique, ce livre reste une information utile pour les artisans et les industriels de la conserve des produits de la pêche. Il couvre l'étude des points suivants : la matière première et les différents types de produits finis, les échanges de chaleur, les emballages utilisés en conserverie, les types de stérilisateurs, les barèmes de stérilisation, les techniques et les matériels de mesure des barèmes et enfin, les contrôles de fabrication.

En revanche, les aspects réglementaires (en particulier les annexes, p. 148) ont beaucoup évolué depuis la parution de l'ouvrage, notamment : la réglementation européenne et sa transposition en droit français (décembre 1992), l'abrogation de l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif à la qualité microbiologique des produits de la pêche (repris en p. 19), et l'approche des contrôles de qualité maintenant basés sur une analyse des risques HACCP.