

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° : 2010-5318

L'ionisation des produits de la pêche

Kodo J.-L.

Centre « Amphytrion », Z.I. de Montifaut 85 700 Pouzauges

Ouvrage 1990, 172 p., ISBN 2905434260,



<http://archimer.ifremer.fr/doc/1990/rapport-649.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 de synthèse édité en 1990, est l'adaptation d'une thèse de Doctorat vétérinaire.

Dans le premier chapitre, l'ouvrage présente les caractéristiques des produits de la mer, puis développe successivement les principes et les bases de l'ionisation des denrées, et les effets des rayonnements ionisants sur les produits de la pêche ; et enfin l'innocuité des produits de la pêche ionisés.

Le deuxième chapitre est consacré à la radioconservation industrielle des produits de la pêche, et présente les différentes applications possibles de l'ionisation, dont la radappertisation, la radacidation, la radurisation et la désinsectisation. Il présente ensuite la faisabilité commerciale et la faisabilité économique de l'application de l'ionisation aux produits de la pêche.

Un troisième chapitre fait le point sur la réglementation de l'époque, le niveau d'exploitation industriel du traitement ionisant des produits de la pêche, et les perspectives de développement. Ce chapitre n'est plus totalement d'actualité.

La synthèse technique présentée dans les premiers chapitres de ce document reste pertinente. Depuis la parution de ce livre, la possibilité de détecter, par analyse, l'ionisation d'un produit alimentaire, a constitué une avancée technique importante.

Rappel réglementaire : Les demandes d'autorisation faites à l'époque (notamment sur le poisson frais) n'ont pas abouti. L'ionisation des poissons n'est pas autorisée en France. Pour les produits de la mer, seules les crevettes surgelées ou congelées, décortiquées ou étêtées, peuvent actuellement être ionisées.