

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

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

Notice n° : 2011-5727

## Congélation et réfrigération du poisson et des produits issus de la pêche

*Freezing and chilling of fish and fish products*

Hall G.M.

*Fish processing. Sustainability and new opportunities - Transformation du poisson. Développement durable et nouvelles opportunités, 2010*, (chapitre 4), p. 77-97 - ISBN 978-1-4051-9047-3 ; £120.00 / €144.00 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

### ● Résumé

Il s'agit d'un chapitre d'ouvrage qui fait le point sur la réfrigération et la congélation des produits aquatiques. Il traite de plusieurs aspects :

- des effets du froid sur les micro-organismes, les parasites, les caractéristiques physico-chimiques (texture, odeur, flaveur, couleur),
- de la modélisation des transports frigorifiques, des transferts de chaleur, des modèles prédictifs et des intégrateurs temps-température,
- des systèmes de réfrigération, de la classification des appareils (air pulsé, à plaque, cryogénie),
- de l'impact environnemental des opérations de refroidissement, de l'efficacité des systèmes, de la nature des réfrigérants, des techniques nouvelles (ultrasons, hautes pressions...) et des bâtiments de stockage frigorifique,
- de l'analyse du cycle de vie de diverses espèces de poisson et modes de présentation durant leur conservation (production de CO<sub>2</sub>, acidification...).