
Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Bactéries et virus

Notice n° : 2012-219S



Unité d'épuration des huîtres pour les restaurants haut de gamme

Oyster depuration display unit for high-end restaurants

Mohamed K.S., Kripa V. , Velayudhan T.S. , Joseph M., Sharma J., Alloydious P.S., Sharma R. and Durgekar N.R.

Central Marine Fisheries Research Institute, P. O. Box 1603, Kochi - 682 018, Kerala, India ; Tél : +91.484.2394867 ; Fax : +91.484.2394909 ; E-Mail : mdcmfri@md2.vsnl.net.in ; www.cmfri.org.in

Guide

2011, 18 p. - *Texte en Anglais*

■ <http://eprints.cmfri.org.in/7948/1/oyster.pdf>

● Référence bibliographique enrichie

En Inde, les restaurants haut de gamme souhaitent proposer à leurs clients des huîtres vivantes, mais le facteur limitant est le manque de confiance des consommateurs vis à vis de la salubrité des produits proposés. Afin de résoudre cette problématique des chercheurs de l'institut des pêches maritimes de Kochi ont développé un prototype d'épuration des huîtres adapté à l'échelle d'un restaurant.

Dans le manuel disponible sur Internet, les principes de l'épuration sont présentés ainsi que l'ensemble de l'unité d'épuration, le tout accompagné de détails techniques, schémas et photos. Le système mis au point permet de stocker les huîtres vivantes pendant 5 jours, dans de l'eau de mer aérée, sans nourriture. Dans ces conditions, aucune perte de poids de chair n'a été constatée.

N.B. Tout transfert en France de ce procédé devra être validé par les autorités compétentes.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM