

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6152



Traitement, transformation des mollusques, des crustacés et des céphalopodes

Processing molluscs, shellfish and cephalopods

Batista* I. and Mendes R.

* IPIMAR, Av Brasilia, P-1449006 Lisbon, Portugal ; E-mail : irineu@ipimar.pt

Acte de colloque

Second International Congress on Seafood Technology on Sustainable, Innovative and Healthy Seafood, Anchorage, USA

FAO/The University of Alaska

10-13 May 2010, 2012, 22 (n° FAO - Fisheries and Aquaculture Proceedings 22), ISSN 2070 - 6103 ; ISBN 978-92-5-107108-3 p. 85-102 - *Texte en Anglais*

■ <http://www.fao.org/docrep/015/i2534e/i2534e.pdf>

● Résumé

L'Université de l'Alaska a organisé avec le soutien de la FAO à Anchorage, USA, en mai 2010, le second congrès international sur la technologie des produits de la mer avec pour thème le développement durable soutenu par l'innovation.

Dans ce cadre, le traitement et la transformation des mollusques, crustacés et céphalopodes ont fait l'objet d'une communication orale et écrite.

Pour les mollusques bivalves, les aspects traités sont les suivants :

- les statistiques de production (pêche et aquaculture),
- l'utilisation de l'atmosphère modifiée pour améliorer la durée de vie des mollusques vivants,
- l'utilisation des hautes pressions pour ouvrir les huîtres et/ou augmenter la durée de conservation au froid de la chair (2°C),
- la technique de restructuration des produits à basse température pour valoriser les mollusques non exploités pour des raisons de taille ou d'aspect.

Concernant les céphalopodes, les points considérés sont :

- les techniques d'attendrissement, avec l'utilisation d'acides (acétique, lactique, citrique) ou des hautes pressions,
- l'optimisation de la cuisson avec ou sans vide,
- l'extraction de collagène et de gélatine à partir d'encornets,
- la production de produits gélifiés à partir de plusieurs espèces.

Les traitements des crustacés ont porté sur :

- leur transformation incluant la technique de conservation en atmosphère modifiée, les techniques de cuisson sous vide ou à la vapeur,
- le séchage après cuisson, technique pratiquée dans certaines régions du monde et présentée comme une méthode intéressante de valorisation des crevettes,
- l'usage des hautes pressions pour à la fois décortiquer et pasteuriser les produits,
- la biopréservation, technique récente pour augmenter la durée de conservation des crevettes cuites décortiquées.

Le présent exposé constitue un tour d'horizon bibliographique très complet sur la valorisation des fruits de mer.

<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