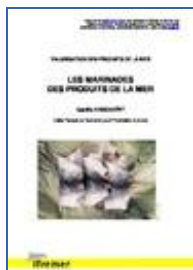


Les marinades des produits de la mer



Marinade is a light pickling brine, eventually spiced or sugared, acidified with vinegar or other allowed organic acid. Marinades are half-preserved food that do not have undergone a preliminary treatment in order to eliminate all micro-organisms. The principles of marinading, the importance of sea-products quality, their acidification, and the subsequent pasteurization are explained in this book. Some examples of industrial recipes are given. Legal recommendations are given as annexes. Une marinade est constituée par une saumure légère, éventuellement aromatisée ou sucrée, acidifiée par le vinaigre ou un acide organique autorisé à usage alimentaire. Le marinage est "l'opération qui consiste à immerger des animaux marins ou parties d'animaux marins dans une marinade chauffée ou non, pendant un temps suffisant pour substituer une partie de leur eau de constitution par du vinaigre ou par un acide organique autorisé". Les marinades sont des semi-conserves qui se différencient des conserves par le fait que le produit n'a pas subi un traitement thermique suffisant pour éliminer tous les micro-organismes. L'objectif de cet ouvrage est d'expliquer simplement le principe du marinage, l'importance de la qualité de la matière première, de l'acidification du produit, et

de permettre la réalisation de la pasteurisation du produit. Puis, l'ouvrage fournit quelques techniques et recettes pour réaliser des marinades selon des recettes françaises et étrangères, telles les rollmops ou les moules marinées. Enfin, quelques recommandations sont faites pour un conditionnement correct des produits sous verre ou sous plastique. L'ouvrage comporte en annexe les textes législatifs qui réglementent cette activité. Il s'adresse aussi bien aux amateurs qu'aux artisans et industriels de la transformation des produits de la mer.

Auteurs du document : Knockaert, Camille

Mots clés : Seafood /Fishery industry legislation, Commercial species, Processed fishery products, Conditionnement, Technique, Marinage, Valorisation, Méthodologie, Conservation, Traitement produit pêche

Thème (issu du Text Mining) : INDUSTRIE, FAUNE, MILIEU NATUREL

Date : 1989-09

Format : text/xml

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1989/rapport-630.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/630/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-marinades-des-produits-de-la-mer0>

Evaluer cette notice: