

L'ionisation des produits de la pêche



Fishes and fishery products are seafoods which have a nutritive value with a high proteins rate. Fishery products ionization has four steps: the radappertization (sterilization of the seafood), the radacidation (destruction of the pathogen germs), the radurization (food conservation and microbial flora reduction), the desinsectization (insects and parasites elimination). Fishery products quality control is very important, Les poissons et les produits de la pêche sont des denrées alimentaires de haute teneur nutritive, riches en protéines d'excellente qualité. Malheureusement, la fragilité et la rapidité d'altération de ces produits posent avec acuité le difficile problème de leur conservation. Les rayonnements ionisants ont fait la preuve de leur efficacité quant à l'amélioration de la conservation de nombreuses denrées alimentaires. Les plus hautes instances internationales (OMS, etc.) ont par ailleurs officiellement reconnu pour leur innocuité jusqu'à une dose de 10 kGy. L'ionisation des produits de la pêche revêt quatre applications fondamentales qui sont par ordre décroissant de dose : la radappertisation (stérilisation de la denrée), la radacidation (assainissement par destruction des germes pathogènes), la radurisation (prolongement de la durée de conservation par réduction de la flore microbienne) et la désinsectisation (destruction des insectes et parasites). Les avantages du procédé sont nombreux, mais les contraintes d'ordre technologique, économique, psychologique et réglementaire en limitent encore les applications industrielles. Dans tous les pays, les efforts devront être poursuivis en vue de faire adopter l'ionisation des aliments à une échelle véritablement industrielle. Le secteur des produits de la pêche est l'un de ceux qui pourraient le plus tirer profit de cette nouvelle méthode de conservation.

Auteurs du document : Kodo, Jean-louis

Mots clés : Legislation, Microbial contamination, Marine fish, Disinfection, Pathogens, Sterilization, Irradiation, Ionizing radiation, Fish inspection regulations, Quality control, Seafood, Processed fishery products, Bacteria

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

Date : 1990-10

Format : text/xml

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1990/rapport-649.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/649/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/l-ionisation-des-produits-de-la-peche0>

Evaluer cette notice: