

Aspects chimiques du salage de la morue



We tried to understand the mechanisms of the reactions which could explain it as well as to see if it could be compared to the one affecting other relatively dry food matters of very different nature such as eggs and powdered milk or some biscuits. Diverse aspects of these issues have already been tackled in a number of works we deal with in the first chapter. Linked to some practical knowledge conveyed by the oral tradition, they enabled us to elaborate the hypotheses which lead us throughout this study. They are stated in the second chapter of this first part. The second part deals with industrial work conditions. , Nous nous sommes efforcés d'élucider le mécanisme des réactions qui pouvaient l'expliquer et de rechercher s'il était comparable à celui qui affecte d'autres matières alimentaires relativement sèches, de nature nettement différentes telles que les oeufs et le lait en poudre ou certains biscuits. Divers aspects de ces problèmes ont déjà fait l'objet de travaux auxquels nous nous reportons dan un premier chapitre. Jointes aux connaissances pratiques transmises par la tradition orale, ils ont permis d'élaborer les hypothèses qui nous ont guidé. Leur exposé constitue le deuxième chapitre de cette première partie. La deuxième partie traite des conditions du travail industriel. Elle a été également divisée en deux chapitres: - le premier relate les modalités de la préparation du poisson: éviscération, étêtage et tranchage avant salage, puis mise en cale et débarquement, enfin entreposage en atelier. - dans le second, est discutée l'influence respective des différentes phases de la préparation sur le jaunissement. Les essais systématiques de salage entrepris en 1951 et 1952 font l'objet de la troisième partie: - le premier chapitre est consacré au sel et aux tentatives faites pour reproduire artificiellement les sels réputés adéquats au salage de la morue. - le second étudie la répartition de constituants minéraux dans la chair en fonction de la composition du sel et les conséquences sur la teinte de la morue. - enfin, le troisième montre que celle-ci résulte de la formation d'un complexe Ces deux derniers chapitres ont nécessité de très nombreuses analyses chimiques en vue desquelles les méthodes classiques ont été parfois spécialement adaptées. Etant donné que la validité d'un résultat dépend, pour une part, de la méthode employée, tous les modes opératoires ont été décrits en détail dans une annexe. En conclusion, sont suggérés divers moyens d'améliorer la qualité de la morue salée, notamment sa blancheur. Un bref résumé de l'ensemble précède la bibliographie. ATTENTION : Ce texte a été extrait du document par un processus automatique, non contrôlé, de reconnaissance optique de caractères (OCR). Il est donc susceptible de comporter des erreurs. En cas de doute, consultez le fichier PDF.

Auteurs du document : Soudan, F.

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : PARAMETRES CARACTERISTIQUES DES EAUX ET DES BOUES, INDUSTRIE, INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1955-03

Format : text/xml

Source : Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1955-03 , Vol. 19 , N. 1 , P. 126-307

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1955/publication-6628.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/6628/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/aspects-chimiques-du-salage-de-la-morue0>