

Essais préliminaires sur la transformation de poissons provenant des îles Kerguelen



From October to December 1979, a fishing expedition in the Kerguelen Islands has been carried out with the help of the F.I.O.M., by the freezer trawler "Jutland III", belonging to the New Distant Fisheries Society of Bordeaux. The unloaded fishes belong to five different species: *Notothenia rossii rossii*, *Notothenia squamifrons*, *Channichtys rhinocerotus*, *Champocephalus gunnari*, *Dissostichus eleginoides*. We created for each species a specification sheet including some general information on the fish as well as some data on the flesh percentage, (2) the chemical concentrations, the study of the electrophoretic spectrum of water soluble proteins (electrofocalisation principle; Science et Pêche, December 1977), and the results of the sensory analyses carried out on cooked fish in accordance with the Codex recommendations (bain-marie cooking in a sealed plastic bag), and on smoked fish. Some trials will be conducted in the future on the making of frozen breaded steaks from fillet blocks or fish pulp. In the current state of the trials, it seems that the traditional preserve is not the most suitable processing technique., D'octobre à décembre 1979, une campagne

de pêche aux îles Kerguelen a été effectuée avec l'appui du F.I.O.M., par le chalutier-congélateur « Jutland III », appartenant à la Société nouvelle des Pêcheries lointaines de Bordeaux. Les poissons débarqués appartiennent à cinq espèces différentes: *Notothenia rossii rossii*, *Notothenia squamifrons*, *Channichtys rhinocerotus*, *Champocephalus gunnari*, *Dissostichus eleginoides*. Nous avons établi pour chacune des espèces étudiées une fiche signalétique comportant quelques renseignements généraux sur le poisson, ainsi que des données sur les rendements en chair, (2) la composition chimique, l'étude du spectre électrophorétique des protéines solubles dans l'eau (principe de l'électrofocalisation; Science et Pêche, décembre 1977), et les résultats d'analyses sensorielles effectuées sur du poisson cuit selon les recommandations du Codex (cuisson au bain-marie en sachet plastique scellé), et sur du poisson fumé. Des essais seront réalisés ultérieurement sur la fabrication de steacks congelés panés, à partir de blocs de filets ou à partir de pulpe de poisson. Dans l'état actuel des essais, il ne semble pas que la conserve traditionnelle soit le mode de transformation le plus adapté. [OCR NON CONTRÔLE]

Auteurs du document : Durand, Henri, Nicolle, Jean-pierre

Obtenir le document : ISTPM

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

Date : 1980-06

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1980-06 , Vol. 303 , P. 1-11

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1980/publication-6677.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/6677/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/essais-preliminaires-sur-la-transformation-de-poissons-provenant-des-iles-kerguelen0>

Evaluer cette notice: