

Traitement ionisant des produits de la pêche



Après une présentation rapide du procédé et de ses caractéristiques essentielles, divers aspects de la microbiologie des denrées ionisées sont passés en revue, en particulier le problème de *Clostridium botulinum* type E. Les principales applications potentielles sont brièvement décrites à savoir la radurisation des produits de la pêche à l'état frais ou congelé, la désinsectisation du poisson séché, la radication des farines de poisson. En conclusion, la faisabilité et les perspectives d'utilisation pour les produits de la pêche sont examinées.

Auteurs du document : Henon, Yves

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, SANTE - HYGIENE - MICROORGANISME PATHOGENE, INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1984-12

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1984-12 , Vol. 350 , P. 3-12

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : Ifremer, [info:eu-repo/semantics/openAccess](http://info.eu-repo/semantics/openAccess), restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1984/publication-7042.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7042/>

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

Evaluer cette notice: