

Essais de traitement des langoustines par des agents conservateurs



Les pêcheurs français pêchent la langoustine surtout d'avril à juillet dans le golfe de Gascogne et la mer Celtique. Certains bateaux sortent pour la journée et rapportent les langoustines vivantes, mais le plus souvent, lorsque les chalutiers vont pêcher dans des zones plus éloignées, une durée de quinze jours s'écoulent entre la pêche et la consommation. Malgré la réfrigération, la conservation n'est pas assurée et les pêcheurs ont pris l'habitude de saupoudrer les langoustines d'acide borique avant leur mise en glace.

Auteurs du document : Michel, C, Parent, B

Obtenir le document : ISTPM

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

Date : 1973-10

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1973-10 , Vol. 229 , P. 9-17

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/1973/publication-7095.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7095/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/essais-de-traitement-des-langoustines-par-des-agents-conservateurs0>