

Les causes du jaunissement de la morue salée



Comparé aux techniques modernes de conservation qui mettent en oeuvre des appareils coûteux et un personnel pourvu de connaissances scientifiques souvent développées, le salage fait un peu figure de technique mineure. Quelques poignées de sel jetées sur une morue tranchée suffisent à prolonger très sensiblement sa durée de conservation. Mais que se passe-t-il exactement? Nous sommes loin de le savoir dans le détail. Nous savons que le sel pénètre dans le poisson par capillarité et par osmose et provoque la turgescence des cellules jusqu'à ce que l'équilibre électrostatique du tissu se trouve rompu. Le muscle qui contient alors 9 à 10 % de sel laisse échapper une partie de son eau de constitution et devient impropre au développement des bactéries communes responsables de l'altération habituelle du poisson. Ce traitement, simple en apparence, met en oeuvre quantité de réactions en partie ignorées bien qu'elles conditionnent le rendement du salage, l'aptitude à la conservation du poisson salé, sa valeur nutritive, etc.

Auteurs du document : Soudan, France

Obtenir le document : ISTPM

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

Date : 1967-06

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1967-06 , Vol. 160 , P. 1-6

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1967/publication-7271.pdf>
<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7271/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-causes-du-jaunissement-de-la-morue-salee0>

Evaluer cette notice: