

Conservation par fumage de quelques poissons guyanais de lagune (Siluridés)



Experiments were carried out on two species of marine Silurides (*Arius luniscutis* and *Arius albicans*) to investigate the preparation of salted and smoked fillets. These fish are popular in the area and are smoked traditionally but an improved product is required. The fish were filleted, lightly brined and hot smoked (40 minutes at 35°C, 40 minutes at 70°C and 50 minutes at 85°C) in a mechanical kiln. The yield aftersmoking was estimated and the products were vacuum wrapped and stored at 2-4°C. Quality changes were determined during storage by organoleptic and chemical means and the fillets were found to have an acceptable shelf life of 3 weeks. The paper concludes by considering the possibility of establishing a small industry based upon this new product.

Des expérimentations sont effectuées sur deux espèces de Silurides marins (*Arius luniscutis* et *Arius albicans*) pour étudier la préparation des filets salés et fumés. Ces poissons sont populaires dans la région et sont fumés traditionnellement, mais on désire une amélioration du produit. Le poisson est mis en filets, légèrement saumuré et fumé à chaud (40 minutes à 35°C, 40 minutes à 70°C et 50 minutes à 85°C) dans un four mécanique. Le rendement après le fumage est estimé et les produits sont enveloppés sous vide et conservés à 2-4°C. Les variations de qualité sont déterminées pendant la conservation par des moyens organoleptiques et chimiques, et il est mis en évidence que les filets ont une durée de conservation acceptable de trois semaines. La communication pour terminer, traite de la possibilité d'établir une petite industrie basée sur ce nouveau produit.

Auteurs du document : Durand, Henri

Obtenir le document : International Conference on the Handling, Processing and Marketing of Tropical Fish, London, 1976

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

Date : 1977

Format : text/xml

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : Tropical Products Institute, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00004/11520/8100.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00004/11520/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/conservation-par-fumage-de-quelques-poissons-guyanais-de-lagune-silurides0>

Evaluer cette notice: