

USAGE A BORD

Objectif Qualité : Ne pas contaminer les produits

L'eau de mer propre est utilisée pour le stockage et le rinçage des coquillages et crustacés.

Pour le lavage et le refroidissement des poissons et des céphalopodes et pour la fabrication de la glace, l'eau de mer propre est privilégiée à l'eau douce potable, qui peut entraîner un dépôt de sels sur la robe des poissons, voire la décolorer.



Conditions Optimales : Orifice de pompage à l'avant du bateau, éloigné des rejets
Pompage de l'eau de mer en pleine mer et en marche avant
Eau et glace stockés à l'abri dans un endroit propre

SOURCES DE FROID

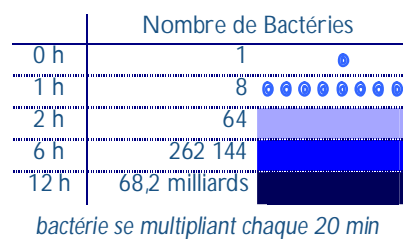
Objectif Qualité : Optimiser la conservation

L'activité bactérienne est responsable de la dégradation du poisson.

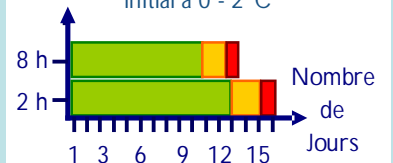
Elle est stoppée à 0 - 2°C et plus vite le poisson atteint cette température, plus sa durée de conservation est allongée.

L'eau de mer réfrigérée et différents types de glace sont utilisés pour refroidir le poisson et le maintenir à 0 - 2°C :

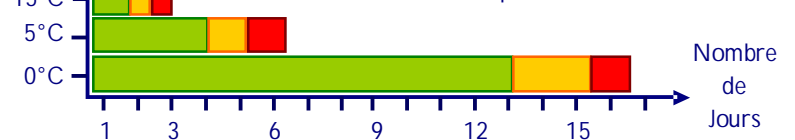
Développement Bactérien à 20°C



Durée de Conservation du Poisson à 0 - 2°C suivant la vitesse du refroidissement initial à 0 - 2°C



Durée de Conservation du Poisson en fonction de la température



Glace paillette / concassée

Glace en tube ou écaïlle concassée



- + Peu encombrante
- Se compacte et peut écraser le poisson

Glace écaïlle

Glace en forme de d'écaïlles de 5 à 10 cm²



- + Légère et facile à utiliser
- Le bord des écaïlles peut marquer le poisson

Eau de mer réfrigérée

Eau de mer réfrigérée ou mélange eau + glace



- + Descente rapide de la température du poisson
- Décoloration si action prolongée

Glace liquide

Sorbet (glace et eau de mer) à -2 / -3°C



- + Congélation si action prolongée

Conditions Optimales : Fabrication de glace eau de mer à bord du bateau
Refroidissement initial du poisson dans la glace liquide +
Stockage des poissons entre deux couches de glace écaïlle

