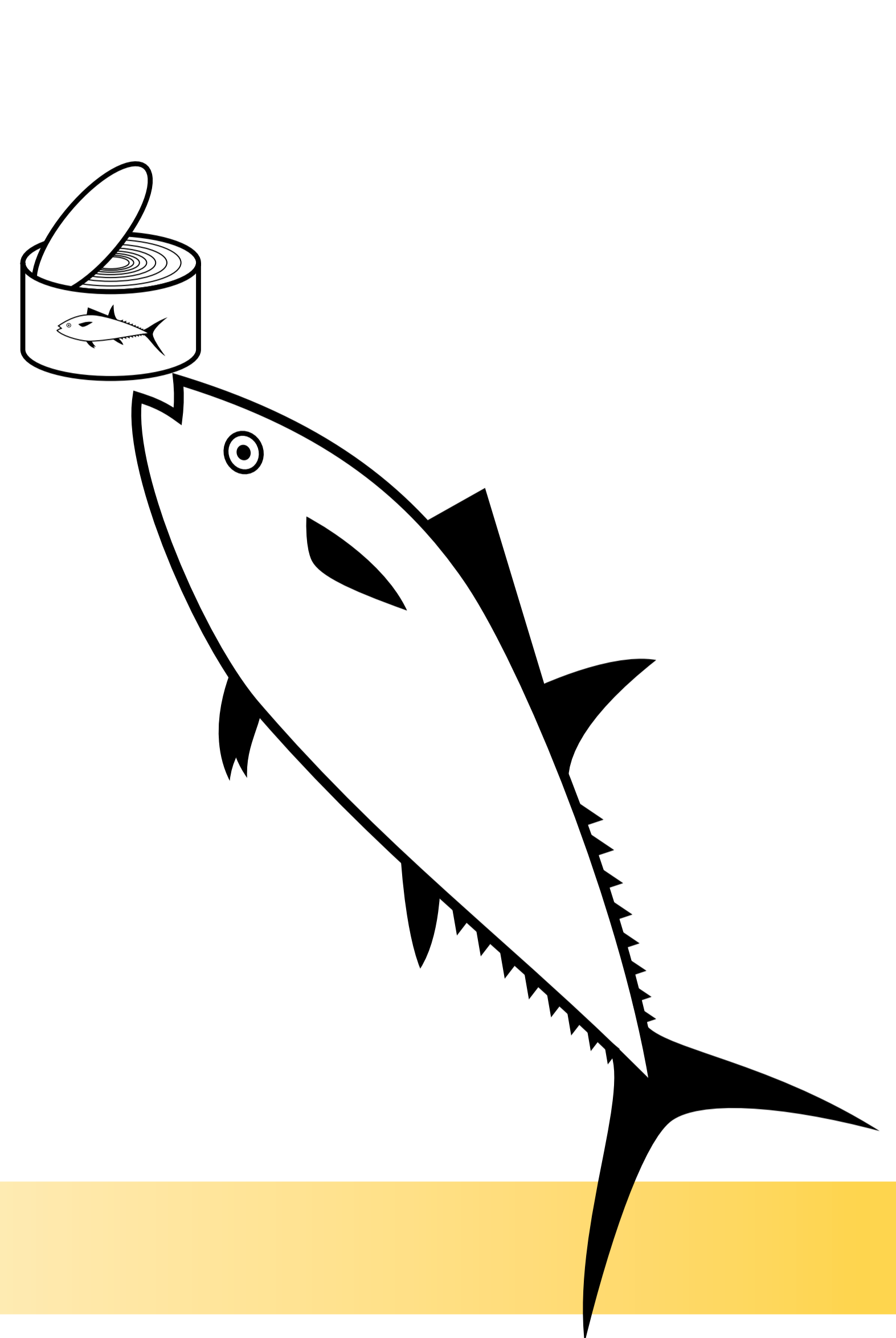
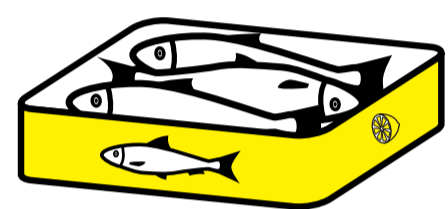
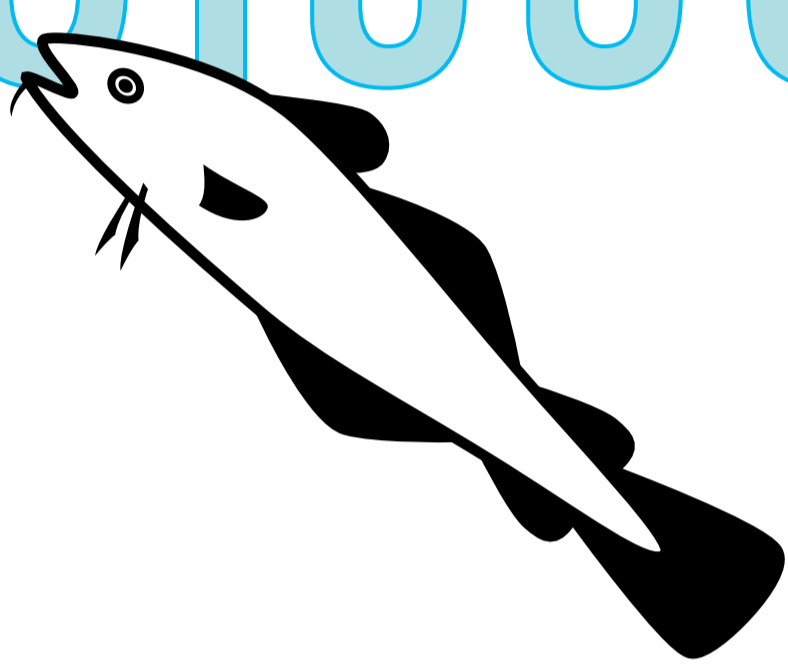
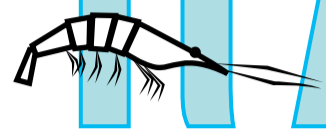
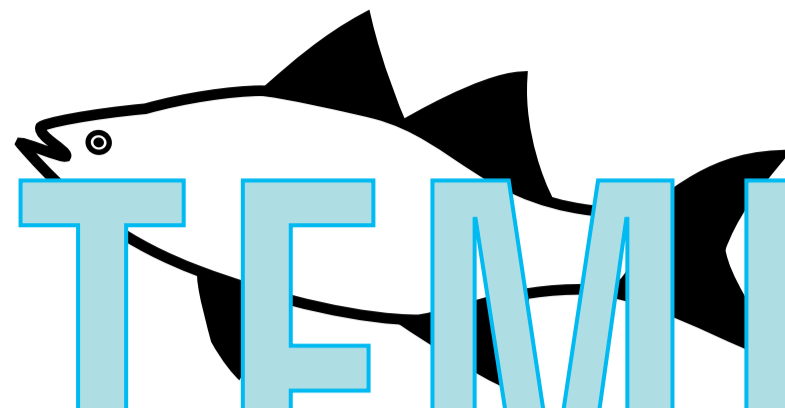


# ÉTUDE DE L'INFLUENCE DES TRAITEMENTS DE CONSERVATION ET DE TRANSFORMATION SUR LES ACIDES GRAS DU POISSON



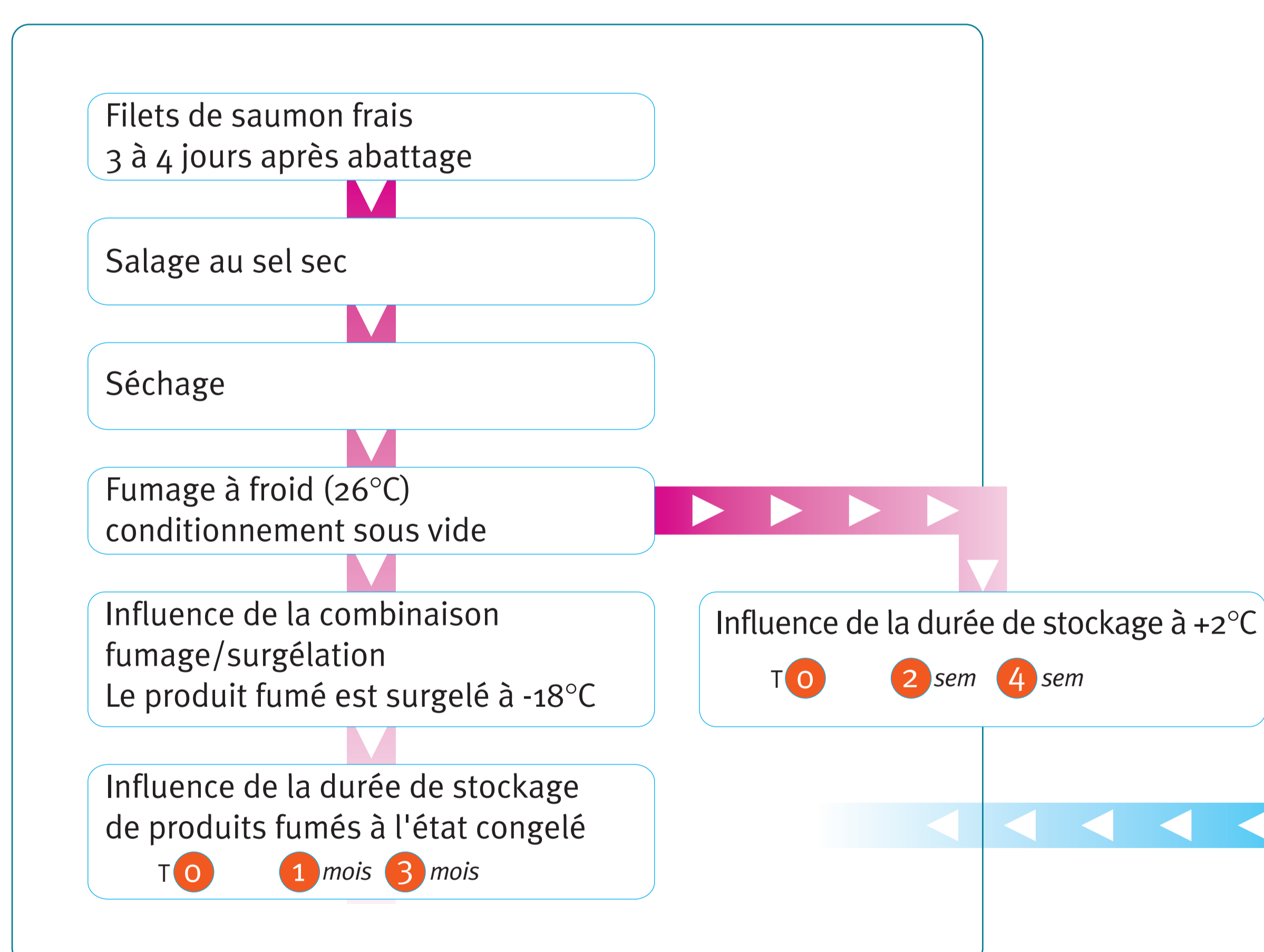
## OBJECTIFS

- Appréhender l'impact des traitements technologiques sur les acides gras du poisson afin d'avoir une meilleure connaissance de leur valeur nutritionnelle
- Aider à l'optimisation des différents procédés

## PRINCIPALES ÉTAPES

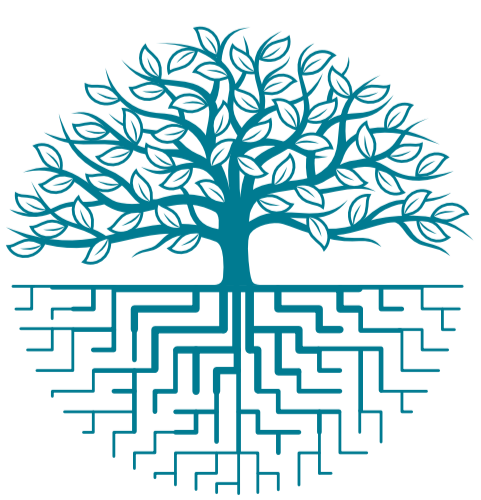
- Évaluation sur une espèce de référence : le maquereau
  - Détermination de l'influence des traitements (réfrigération, congélation, fumage, marinage, pasteurisation, stérilisation)
  - Visualisation de l'effet des paramètres technologiques
  - Étude de l'impact du couplage de procédés (exemple : surgélation/stérilisation)
- Extension aux espèces de poisson les plus représentatives de chaque procédé
- Évaluation de l'impact des différents modes de cuisson chez le consommateur (micro-ondes, friture, pochage, grill)

Exemple d'une partie de schéma expérimental



## PARTENAIRES

- Coordinateur : Pôle filière halieutique en collaboration avec le CEVPM
  - Partenaires scientifiques : Afssa, Ifremer, IPL, Iterg
  - 5 entreprises et 3 organisations professionnelles (CITPPM, From Nord, SDM)
- Durée du projet : 3 ans (2002-2005), cofinancé par l'Actia et le ministère de l'Agriculture



ACTIA



Pôle Filière Halieutique

Coordinateur