Les méthodes de manutention et de transformation du poisson

La manipulation et la transformation du poisson commencent dès que le poisson est pêché de l’eau, car le poisson est périssable et la dégénérescence commence immédiatement après la pêche.
La transformation du poisson implique l’application des techniques de conservation afin de préserver la qualité et d’augmenter la durée de conservation.

La conservation du poisson

La conservation du poisson empêche sa détérioration et fournit à l’éleveur des sous-produits tels que les écailles, qui peuvent être utilisés pour fabriquer d’autres produits.

Les pisciculteurs peuvent également obtenir des restes de poisson, comme les intestins, qui peuvent être utilisés comme aliments supplémentaires pour nourrir d’autres poissons.

La transformation du poisson augmente la rentabilité pour le pisciculteur grâce à la valeur ajoutée.

Elle rend le poisson plus attrayant et plus appétissant pour les consommateurs.

Elle empêche la décomposition et la dégradation rapides du poisson pêché.

Les étapes de la transformation du poisson

Au cours de la transformation du poisson, il faut d'abord éliminer le mucus par un lavage minutieux et décapiter le poisson.

Éviscération. Il s'agit du processus d'élimination des parties du corps susceptibles de réduire la qualité du produit. Il s'agit d'enlever tous les organes internes du poisson. Lors de l'éviscération, le poisson est coupé longitudinalement jusqu'à la zone anale, en veillant particulièrement à ne pas couper la vésicule biliaire, car cela modifie l'aspect du poisson.

Désarêtage: il s'agit d'enlever les branchies du poisson afin de l'empêcher de se détériorer et de lui permettre de se conserver pendant une très longue période.

Détartrage. Il s'agit d'enlever les écailles du poisson et la plupart des poissons d'eau douce sont écaillés. C'est une opération qui demande beaucoup de travail et qui est effectuée manuellement.

Le lavage. Il s'agit de nettoyer le poisson pour éliminer le sang et les bactéries. Cette opération est effectuée à la fois à l'intérieur et à l'extérieur du poisson.

Coupe des nageoires. Cette opération peut être effectuée en particulier pour les plus

gros poissons et les
nageoires peuvent être utilisées à d’autres fins.