Méthodes de préservation du poisson

La préservation
du poisson consiste à garder le poisson après l'avoir pêché dans l'eau dans des
conditions qui le rendent propre à la consommation humaine, et ce pendant quelques mois. Le poisson se gâte s'il n'est pas bien préservé

Méthodes de préservation

Réfrigération. Il s'agit
d'exposer le poisson à un environnement à basse température qui empêche l'action
des bactéries. La température de réfrigération se situe entre 7 et 4 degrés.
Cette méthode refroidit la température du poisson, ce qui lui permet de se
stabiliser et de réduire l'effet de la chaleur et des activités
microbiologiques.

La congélation consiste à
conserver le poisson dans une chambre où une température froide est appliquée
et où de la glace se forme sur le poisson. La température de congélation est
inférieure à -18 degrés. Cela implique l'utilisation d'un réfrigérateur ou d'un
congélateur.

La lyophilisation est utilisée
pour les poissons de grande valeur marchande et implique l'utilisation d'une
machine de lyophilisation froide.

Le salage. Le sel coagule les protéines des tissus, ce qui rend les enzymes inactives. Le sel absorbe également l'humidité des tissus et réduit la détérioration.

Le salage peut se faire à sec, c'est-à-dire en frottant le poisson avec de la poudre de sel sec, puis en le plaçant dans un grand récipient ou un réservoir en alternant les couches de poudre de sel et en saupoudrant du sel supplémentaire. Au bout de quelques jours, une saumure se forme, qui est un liquide contenant les fluides corporels du poisson. Les poissons sont ensuite retirés et lavés dans leur propre saumure, puis suspendus pour sécher pendant 2 à 3 jours.

Le salage humide est une méthode moins coûteuse et nécessite moins de sel. Les écailles du poisson doivent être enlevées et le poisson est enrobé de sel. Le sel peut également être placé à l'intérieur de la cavité abdominale après avoir retiré les organes internes.

Autres méthodes

Le fumage. Cette méthode implique l'élimination de l'humidité des tissus du poisson et entraîne une modification du taux des protéines et des caractéristiques sensorielles telles que la couleur et la saveur du poisson.

Le fumage à chaud implique l'utilisation d'une température élevée d'environ 80 degrés qui

réduit
l’activité microbienne. Pendant cette opération, le poisson est trempé dans une
solution saline afin d’assurer la pénétration d’au moins 2 % de sel dans la
chair du poisson.

Le fumage à froid implique un
processus thermique et l’ensemble du processus se déroule à une température
inférieure à 30 degrés.

Le séchage. Il s’agit d’éliminer l’humidité
des tissus et d’empêcher la prolifération des bactéries. Le séchage du poisson
se fait au soleil.

La mise en conserve. Il s’agit de
mettre le poisson dans des récipients hermétiquement fermés et soumis à la
chaleur. Le poisson en conserve est déjà cuit, ce qui augmente sa durée de
conservation de 1 à 5 ans.