

Bonnes pratiques pour les transformateurs du poisson

Le poisson bien transformé est bénéfique à la fois pour les consommateurs et les transformateurs, car il n'affecte pas la santé de ces derniers et génère des revenus élevés.

Un emballage adéquat protège le poisson contre les dommages causés par les insectes, facilite le transport et la commercialisation. En outre, le conditionnement et la conservation du poisson prolongent la durée de vie du produit. En général, les bactéries et les enzymes sont la cause principale de la détérioration du poisson.

Mesures à mettre en œuvre

Lavez toujours le poisson avec de l'eau propre et de bonne qualité pour éliminer la saleté et les bactéries, découpez le poisson en filets ou en morceaux pour éliminer les parties internes qui contiennent des bactéries et des enzymes. En plus, séchez bien le poisson, appliquez du sel pour éliminer l'eau et stopper l'activité des bactéries. Aussi fumez, congelez le poisson pour tuer les enzymes et les bactéries. En outre, évitez de laisser tomber ou de jeter le poisson et tenez-le à l'écart des surfaces sales. La zone de transformation du poisson doit

également être restreinte afin d'éviter toute contamination.

Veillez à dégager la végétation autour de la zone de transformation afin d'éloigner les mouches porteuses de bactéries et nettoyez régulièrement les installations de transformation. Le transformateur du poisson doit également être propre. Enfin, il convient de conserver les déchets de poisson de manière appropriée et de ne jamais utiliser d'insecticides ou de pesticides sur le poisson au cours de la transformation.

Emballage et conservation

Les matériaux d'emballage du poisson doivent être propres et adaptés à l'utilisation. Veillez également à manipuler les poissons avec soin et évitez de les conserver trop longtemps. En outre, utilisez des étiquettes appropriées pour le conditionnement du poisson afin d'attirer davantage de clients.

Conservez toujours le poisson sur des palettes dans un entrepôt propre, bien ventilé et à l'abri de la pluie, et conservez le poisson de manière à éviter toute contamination. En outre, veillez à vendre d'abord les poissons conservés depuis longtemps afin d'éviter les pertes.

Transformation améliorée

Il faut toujours fumer du poisson en utilisant du bon combustible pour tuer les bactéries et éviter les mauvaises odeurs sur les produits finis. La fumée utilisée pour le fumage du poisson doit être filtrée en augmentant la hauteur de fumage, en évitant les températures élevées pendant le fumage et en nettoyant l'équipement de fumage afin de préserver la qualité du poisson. En plus, il faut éviter que les graisses de poisson ne s'écoulent dans le feu de fumage, car cela provoque plus de fumée et diminue la qualité du poisson.

Pendant le fumage du poisson, utilisez toujours des arbres, des déchets de menuiserie et faites frire le poisson avec de l'huile de cuisson propre pour produire du poisson de qualité et contrôler la détérioration. Protégez également les produits de la pêche contre la saleté, séchez du poisson sur des plates-formes surélevées en le retournant constamment tout en ajoutant du sel pour stopper l'activité des bactéries.