

Les méthodes de conservation du poisson

Les méthodes de conservation

Pour la méthode de refroidissement, le poisson est exposé à un environnement à basse température de 7 à 4 degrés centigrades qui empêche la prolifération des bactéries, tandis que pour la congélation, il est conservé dans une chambre froide où la température froide est appliquée. La bonne température est de -8 degrés centigrades et implique l'utilisation d'un congélateur et d'un réfrigérateur.

Pour la méthode de lyophilisation, le poisson est placé dans une machine de lyophilisation froide et le poisson est conservé par sublimation et gardé dans une chambre de congélation. Il s'agit d'un processus de déshydratation, tandis que pour la méthode de salage, le sel coagule les protéines dans les tissus du poisson, ce qui rend les enzymes actives et aussi il absorbe l'humidité des tissus pour réduire la détérioration.

De plus, pour le salage à sec, le poisson est mis dans de la poudre de sel, retiré et lavé dans la solution saline, puis il est mis au soleil pour sécher pendant 2 à 3 jours à l'aide de perches de bambou. La méthode

de salage humide
est utilisée pour les poissons de grande taille. Les écailles
et les organes
internes sont retirés et le sel est placé dans la cavité
abdominale.

Pour la méthode de fumage, l'eau est retirée des tissus du
poisson, le
poisson est fumé et sa couleur dépend de la densité du fumage.
Le fumage rend
le poisson résistant à la rancidité, tandis que le fumage à
chaud expose le
poisson à des températures élevées de 80 degrés centigrades,
ce qui réduit la
croissance microbologique.

En outre, pour le fumage à froid, le poisson est placé à des
températures
inférieures à 30 degrés centigrades et du sel est utilisé dans
le traitement,
tandis que pour la méthode de séchage, une quantité suffisante
d'eau est
retirée du tissu du poisson et le poisson est placé à la
lumière du soleil pour
le séchage.

Enfin, pour la méthode de conservation en boîte de conserve,
le poisson est
placé dans une bouteille en fer blanc ou en boîte de conserve,
scellée dans un
récipient hermétique et soumise à la chaleur.