



Fiche Module Cycle Ingénieur
MODULE : MANUTENTION ET CONSERVATION DES
PRODUITS DE LA MER

Département : RAHTAA

Nom Responsable :
Wassim Boughedir
+ Enseignant IAA

Année d'étude :
2^{ème} Année

Spécialité ou option :
HALIEUTIQUE
COURS (18 h)
TP (10 h)

Pré requis, intitulé du ou des module(s) :

Objectifs du module : A l'issue du module, l'étudiant sera capable de :

- D'évaluer la qualité du poisson
- Connaître les altérations de la qualité et les durées de conservation du poisson réfrigéré
- Connaître les méthodes améliorées de manutention du poisson
- Connaître les principales méthodes de conservation et de transformation des produits de la mer

Contenu

COURS (18 h)

Partie 1 : Manutention et manipulation des poissons (10 h)

- Evaluation de la qualité du poisson par les méthodes sensorielles, méthodes chimiques et biochimiques, physiques et microbiologiques. Les influences de l'hygiène pendant la manutention
- Les effets des conditions anaérobies et du dioxyde de carbone et ceux de l'éviscération.
- Bases de la manutention du poisson frais et de l'utilisation de la glace, manutention du poisson dans la pêche artisanale et manutention améliorée des prises dans la pêche industrielle.

Partie 2 : Conservation des produits de la mer (8 h)

- Principales techniques de conservation (réfrigération, congélation, salage, séchage, fumage)
- Principales techniques de transformation (appertisation, marinage, fermentation)
- Sous produits des poissons (farine de poissons, huile de poissons)

TP (10 h)

- Séance 1- Etude de la qualité organoleptique et physico-chimique des poissons (analyses sensorielles, teneur en ABVT, TMA, matière grasse, chlorures)
- Séance 2- Etude de la qualité microbiologique des poissons (dénombrement des germes totaux, coliformes fécaux, *Staphylococcus aureus*, anaérobies sulfitoréducteurs)
- Séance 3- Conservation des poissons par salage, fumage et marinage

Intervenant (s) :

Planification du cours, séquence : 1, 2, 3 ou 4

Besoin technique : • salle Info (non) • connexion Internet (non) • Data show (oui)

