



**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<sup>ème</sup> 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)**

