

Sommaire Bibliomer 2008



n° 41 - Mars, n° 42 - Juin, n° 43 - Septembre,
numéro spécial SEAFOODplus - Décembre, n° 44 - Décembre

 document primaire à commander auprès de l'INIST, d'un libraire, ou de l'éditeur

Symboles : ◆ Analyse ● Résumé ○ Référence bibliographique (ou enrichie)

1 - Production





1 – Ressources

- 2008-4225 Cycle de vie et structure du stock du thon rouge de l'Atlantique (*Thunnus thynnus*) ----- n° 41 p. 1
- 2008-4226 Déclin des populations de saumon sauvage en relation avec les parasites issus du saumon d'élevage ----- n° 41 p. 1
- ◆ 2008-4321 Pourquoi la pêche amplifie-t-elle les fluctuations d'abondance du poisson ? ----- n° 42 p. 1
- 2008-4322 Production mondiale de poisson et changement climatique ----- n° 42 p. 1
- 2008-4323 Effondrement des stocks de thon rouge dans l'Atlantique Ouest -----  n° 42 p. 2
- 2008-4324 Pêche illégale : bloquer l'entrée des produits de la pêche illégale ----- n° 42 p. 2
- ◆ 2008-4531 Peut-on gérer durablement les écosystèmes ? ----- n° 44 p. 1
- 2008-4532 ...impact ... aliments pour animaux de compagnie sur l'approvisionnement mondial en poissons et produits ...  n° 44 p. 2
- 2008-4543 Alimentation et modélisation saisonnière et ... poisson sauvage associés aux exploitations ... Méditerranée ----- n° 44 p. 2
- 2008-4534 Croissance, reproduction et alimentation de la baudroie d'Amérique, *Lophius americanus* ----- n° 44 p. 3
- 2008-4535 Revue comparative de la gestion des pêcheries en Nouvelle-Zélande et dans l'Union européenne ----- n° 44 p. 3
- 2008-4536 Importance et avenir des marqueurs individuels pour une approche écosystémique des pêches ----- n° 44 p. 3

2 – Pêche

- ◆ 2008-4325 Y a-t-il un avenir pour la pêche artisanale en Méditerranée occidentale ? ----- n° 42 p. 4
- 2008-4326 Guide pour la réduction des captures accessoires dans les pêcheries de crevettes tropicales ----- n° 42 p. 4
- 2008-4327 Guide pratique de l'hygiène à bord des navires de pêche ----- n° 42 p. 5
- ◆ 2008-4431 Que rejettent les chalutiers pélagiques congélateurs ? ----- n° 43 p. 1
- 2008-4432 Les rejets des pêcheries maritimes mondiales. Une mise à jour ----- n° 43 p. 1
- 2008-4433 ... lignes en nylon réduisent les prises accessoires de requins et bénéficient aux pêcheurs à palangre pélagique ----- n° 43 p. 2
- 2008-4434 Captures de crabes ... pulpes de poisson en « sachet » : comparaison avec les appâts traditionnels en casiers... ----- n° 43 p. 2
- 2008-4537 Modèles de sélectivité ... morue et à l'églefin dans le nord-est de l'Arctique avec des grilles de tri ----- n° 44 p. 4
- 2008-4538 Un chalut à bras décollés pour réduire les dommages et la mortalité ... organismes benthiques ----- n° 44 p. 4
- 2008-4539 Sélectionner des pratiques favorisant le rétablissement d'une pêche durable ----- n° 44 p. 5
- 2008-4540 Synthèse des travaux effectués dans le domaine de l'optimisation des engins de pêche ----- n° 44 p. 5
- 2008-4541 Premières analyses du marquage du merlu : qu'avons-nous appris ? ----- n° 44 p. 6
- 2008-4542 Effet de différents types d'engins sélectifs sur l'évolution de la pêche de la morue dans l'Arctique nord-est ----- n° 44 p. 6
- 2008-4543 La gestion des pêcheries ... pratiques de modélisation ... alimenter une approche écosystémique des pêcheries ----- n° 44 p. 6

3 – Aquaculture

- ◆ 2008-4227 Reproduction de l'huître creuse dans le bassin d'Arcachon - Année 2008 ----- n° 41 p. 1
- ◆ 2008-4228 Nourrir le saumon d'élevage : le bio est-il meilleur ? ----- n° 41 p. 2
- 2008-4229 Avis du Groupe ... risques ... d'encéphalopathie spongiforme ... globules rouges de bovin ... aliments ... poisson ... n° 41 p. 3
- 2008-4230 Avis du Groupe ... santé ... bien-être des animaux ... espèces vectrices ... réceptives ... maladies des poissons ----- n° 41 p. 4
- 2008-4231 Avis du Groupe ... santé ... bien-être des animaux ... espèces vectrices ... réceptives ... maladies des crustacés ----- n° 41 p. 5
- 2008-4232 Avis du Groupe ... santé ... bien-être des animaux ... espèces vectrices ... réceptives ... maladies des mollusques ----- n° 41 p. 6
- 2008-4233 Qualité de l'abattage et *rigor mortis* du turbot d'élevage ... comparaison ... méthodes d'étourdissement ----- n° 41 p. 6
- 2008-4234 Enseigner au cabillaud de bonnes habitudes alimentaires ----- n° 41 p. 7
- 2008-4328 Facteurs de production de poisson d'eau chaude au Royaume Uni : les limites de la croissance verte ? -----  n° 42 p. 5
- 2008-4329 Les pratiques aquacoles dans le nord-est de l'Inde : état des lieux et orientations futures -----  n° 42 p. 6
- 2008-4330 Les taux de croissance individuels de saumons Atlantique d'élevage ... texture des filets crus et fumés ----- n° 42 p. 6
- 2008-4331 Protocoles pour induire plus efficacement la production de truites arc-en-ciel tétraploïdes ----- n° 42 p. 6
- ◆ 2008-4435 Substitution ... farine de poisson ... protéines végétales ... cabillaud I - Effets sur la croissance ----- n° 43 p. 2
- 2008-4436 Substitution ... farine de poisson ... protéines végétales ... cabillaud II - Aspects liés à la santé ----- n° 43 p. 3
- 2008-4437 ... ratios énergie/protéines ... et ... acides aminés sur l'utilisation de l'azote ... rejets de la truite arc-en-ciel ----- n° 43 p. 4
- 2008-4438 Avis du Groupe Scientifique ... sur les aspects « bien-être animal » des systèmes d'élevage du saumon -----  n° 43 p. 4
- 2008-4439 Avis de l'AFSSA ... risques zoo-sanitaires ... dans un contexte de surmortalité d'huîtres creuses ----- n° 43 p. 5
- 2008-4440 Mortalités anormales d'huîtres creuses en 2008 -----  n° 43 p. 5

- 2008-4441 Le bien-être animal sur les marchés et durant le transport et l'abattage ----- n° 43 p. 6
- 2008-4544 Avis du GS ... santé ... sur les aspects bien-être animal dans les systèmes d'élevage des truites ----- n° 44 p. 6
- 2008-4545 Avis du GS ... santé ... sur les aspects bien-être animal dans les systèmes d'élevage des anguilles d'Europe ----- n° 44 p. 7
- 2008-4546 ... cabillaud ... influence des teneurs en lipides alimentaires et de l'origine de l'huile de l'aliment ----- n° 44 p. 8
- 2008-4547 Améliorer la qualité et la sécurité des poissons d'élevage ----- n° 44 p. 9
- 2008-4548 ... huiles végétales ... huiles de poisson ... croissance, la composition et l'expression des gènes du saumon n° 44 p. 10
- 2008-4549 Les probiotiques en aquaculture : challenges et perspectives ----- n° 44 p. 10
- 2008-4550 Facteurs affectant la survie du cobia, *Rachycentron canadum*, durant des simulations de transport ----- n° 44 p. 11
- 2008-4551 Réponse du cabillaud (*Gadus morhua*) nourri et privé de nourriture, à un stress aigu ----- n° 44 p. 11

5 - 1 – Bioqual (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-151S Les bases biologiques de la variabilité de la texture de la chair de poisson ----- n° S1 p. 57
- 2008-152S Hydrolysats ... fractionnés ... ingrédient ... truites arc-en-ciel ... protéines végétales. I : Croissance n° S1 p. 57
- 2008-153S Hydrolysats ... fractionnés ... ingrédient ... truites arc-en-ciel ... protéines végétales. II : Qualité ... taurine n° S1 p. 58
- 2008-154S Inclusion d'hydrolysats ... fractionnés par taille dans des aliments ... protéines végétales pour le cabillaud n° S1 p. 59
- 2008-155S Histoire des stocks de cabillaud de l'Atlantique Nord ----- n° S1 p. 59
- 2008-156S Rétention des juvéniles de cabillaud ... zone de transition entre la mer du Nord et la mer Baltique ----- n° S1 p. 59
- 2008-157S Impact génétique de l'élevage de gadidés sur les populations sauvages ... leçons tirées des salmonidés n° S1 p. 60
- 2008-158S Taux ... ghréline ... truite arc-en-ciel ... jeûne ... composition ... aliment ... effets ... prise alimentaire n° S1 p. 60
- 2008-159S Dimorphisme sexuel sur la différenciation des fibres musculaires du flétan de l'Atlantique n° S1 p. 60
- 2008-160S Facteurs biochimiques ... variation saisonnière ... texture ... chair du flétan de l'Atlantique d'élevage n° S1 p. 61
- 2008-161S Héritabilité ... nombre de fibres ... taille... déterminismes génétiques ... qualité ... chair ... saumon atlantique ... n° S1 p. 61
- 2008-162S Polymorphisme du gène *Lox* ... concentration du collagène musculaire du saumon atlantique ----- n° S1 p. 61
- 2008-163S Caractérisation de deux gènes paralogues codants pour la protéine MBNL du ... (*Takifugu rubripes*) ----- n° S1 p. 61
- 2008-164S ... réseau génétique complexe du saumon atlantique tétraploïde ... : description de ... variants ... Pax-7 ----- n° S1 p. 62
- 2008-165S ... microsatellite auto-stop dans le cabillaud ... : ... structure de la population ... organismes non modélisés ----- n° S1 p. 62

5 - 2 Ethiquial (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-166S Qualités éthiques et bien-être des poissons en aquaculture ----- n° S1 p. 62
- 2008-167S Domestication, sélection ... du bar : ... aptitudes ... tolérance au stress de groupes génétiquement distincts ... n° S1 p. 64
- 2008-168S Qualité éthique et bien-être du poisson d'élevage ----- n° S1 p. 65
- 2008-169S Surveillance ... comportement individuel des poissons ... distributeurs d'aliments à la demande : ... le bar n° S1 p. 65
- 2008-170S Effets de l'hypoxie ... l'hyperoxie sur ... transcription de 5 gènes de stress et ... glutathion du foie de cabillaud ... n° S1 p. 66
- 2008-171S Effets de l'exposition chronique aux nitrites sur la croissance des juvéniles de cabillaud, *Gadus morhua* ----- n° S1 p. 66
- 2008-172S Abattage de la carpe ... par percussion et choc électrique : évaluation neurologique et comportementale ----- n° S1 p. 66
- 2008-173S ... technique commerciale d'abattage ... / expérimentale ... carpe d'élevage ... sur ... *rigor mortis* ... qualité n° S1 p. 67
- 2008-174S Génotypage de la pantophysine (*Pan I*) du cabillaud (*Gadus morhua* L.) ----- n° S1 p. 67
- 2008-175S Développement de marqueurs microsatellites associés à 25 gènes de cabillaud (*Gadus morhua* L.) ----- n° S1 p. 68
- 2008-176S Huit nouveaux marqueurs microsatellites du cabillaud (*Gadus morhua* L.) ----- n° S1 p. 68
- 2008-177S Développement de dix nouveaux microsatellites du cabillaud (*Gadus morhua* L.) issus d'une banque EST ----- n° S1 p. 68
- 2008-178S Identification et caractérisation de treize nouveaux microsatellites du cabillaud (*Gadus morhua* L.) ----- n° S1 p. 68

4 – Algues

- 2008-4552 Activité antimicrobienne d'extraits au CO₂ sub- et supercritiques de l'algue verte *Dunaliella salina* ----- n° 44 p. 11




5 – Conservation des produits frais sur le site de production

- 2008-4235 Filetage *pre-rigor* et perte en eau des filets de cabillaud d'élevage (*Gadus morhua* L.) ----- n° 41 p. 6
- 2008-4236 Utilisation d'eau stérile et ozonée ... méthode de stabilisation de la qualité du poisson frais réfrigéré ----- n° 41 p. 8
- 2008-4237 Modélisation du refroidissement à cœur du poisson pendant le stockage en glace ----- n° 41 p. 8
- 2008-4332 Effet d'une éviscération préalable ... développement ... rancidité du chinchard ... entreposage congelé à -20°C ----- n° 42 p. 6
- 2008-4333 ... glace liquide ... commercialisation ... raie bouclée ... effet sur ... altération ... durée de conservation ----- n° 42 p. 7
- 2008-4442 Utilisation d'eau et de glace ... bactéricide pour prévenir l'altération à bord et à terre de cardine franche ----- n° 43 p. 6
- 2008-4553 Propriétés sensorielles, microbiologiques, physiques ... de seiches ... encornets rouges ... conservés en glace ----- n° 44 p. 12
- 2008-4554 Stress et conservation du petit sandre *Sander lucioperca* (L.) après chalutage et réfrigération ----- n° 44 p. 12
- 2008-4555 Évaluation de la qualité de sardines entières et filetées (*Sardina pilchardus*) stockées en glace ----- n° 44 p. 13

2 - Transformation

1 – Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport







- 2008-4334 Qualité microbiologique et biochimique du mérrou pintade ... glace carbonique ou la glace hydrique ----- n° 42 p. 8
- 2008-4443 Effets de la super-réfrigération à -1,5°C sur la qualité de filets en *pre-rigor* de saumon Atlantique n° 43 p. 7

- 2008-4444 Une solution acidifiée de chlorite de sodium ... traitement antimicrobien des filets de truite arc-en-ciel ---  n° 43 p. 7
- 2008-4556 Inhibition de l'activité microbienne ... stockage réfrigéré de la sole ... acides ascorbique et ellagique -----  n° 44 p. 14
- 2008-4557 Modifications de la chair de saumon argenté ... cuit après stockage en glace liquide (à -1,5°C) -----  n° 44 p. 14

2 – Procédés de transformation






- 2008-4238 Filetage *pre-rigor* et saumurage du cabillaud d'élevage ... qualité ... stabilité ... durant l'entreposage -----  n° 41 p. 9
- 2008-4239 Effet ... fumée de bois filtrée comparée ... mélanges gazeux sur les bactéries aérobies ... steaks d'albacore -  n° 41 p. 9
- 2008-4240 ... stockage super réfrigéré sur la fraîcheur et le comportement au salage de filets de saumon Atlantique ...  n° 41 p. 10
- 2008-4241 Effet d'un traitement haute pression sur la qualité de la truite arc-en-ciel ... dorade coryphène n° 41 p. 10
- 2008-4242 ... propriétés... gel de surimi de lieu ... sur l'addition de gluconate ...inhibition de la dénaturation ... myosine ... n° 41 p. 11
- 2008-4243 Modifications ... capacité de rétention ... microstructure pendant le stockage réfrigéré du saumon fumé ----- n° 41 p. 11
- 2008-4244 Modifications physico-chimiques et texturales ... saumon ... traité ... arômes commerciaux de fumée liquide -  n° 41 p. 11
- 2008-4245 Effet de différents procédés de salage sur la qualité de stockage de la moule de Méditerranée  n° 41 p. 12
- 2008-4246 Découpe jet d'eau. La vision facilite le sur-mesure ----- n° 41 p. 12
- 2008-4335 ... caractéristiques microbiologiques et sensorielles ... crevette nordique ... prête-à-consommer ... gaz ... AM n° 42 p. 8
- 2008-4336 Effets des hautes pressions sur la qualité et la conservation des filets de dorade coryphène ... fumés à froid  n° 42 p. 8
- 2008-4337 Effets de la fraîcheur sur les composés de dégradation de l'ATP dans le maquereau espagnol ... appertisé -  n° 42 p. 9
- 2008-4338 Effet ... cuisson ... qualité chimique, microbiologique et sensorielle de l'anchois ... emballé sous vide -----  n° 42 p. 9
- 2008-4339 Marinade de crevette tropicale profonde ... extrait de romarin et détermination ... durée de conservation -  n° 42 p. 9
- 2008-4340 Effets de différents procédés de congélation sur la microstructure des filets de saumons Atlantique  n° 42 p. 10
- 2008-4341 Méthode rapide de production de filets de poisson marinés à froid ----- n° 42 p. 10
- 2008-4342 Propriétés physiques des protéines de poisson ... chauffage ohmique ... additifs ... amidon ... protéines -----  n° 42 p. 10
- 2008-4343 Application du chauffage ohmique pour améliorer la qualité du saumon salé séché ----- n° 42 p. 10
- 2008-4344 Effets des conditions d'appertisation sur les composés issus de l'ATP du muscle ventral du poisson -----  n° 42 p. 11
- 2008-4345 Application de glace antimicrobienne pour allonger la durée de conservation du poisson -----  n° 42 p. 11
- 2008-4346 Procédé automatisé de décoquillage des huîtres ----- n° 42 p. 11
- 2008-4347 Efficacité d'une technique de chauffage / refroidissement pour décoquiller des huîtres ----- n° 42 p. 11
- ◆ 2008-4445 Avancées dans la super-réfrigération des aliments - Caractéristiques du procédé et qualité des produits ---  n° 43 p. 8
- 2008-4446 ... qualité microbiologique et physico-chimique d'huîtres creuses ... haute pression ... stockage réfrigéré ---  n° 43 p. 8
- 2008-4447 Etude du salage du bar (*Dicentrarchus labrax* L.) : cinétique et contrôle thermodynamique -----  n° 43 p. 9
- 2008-4448 Effet ... hautes pressions ... sur les bactériophages T7 librement en suspension ou liés à un bivalve  n° 43 p. 9
- 2008-4449 Teneur en cire de l'huile d'olive de couverture du thon en conserve -----  n° 43 p. 9
- 2008-4450 Qualités microbiologiques, physiques et sensorielles de chair de crabe bleu ... hautes pressions  n° 43 p. 10
- 2008-4451 Conditions ... réduction de 5 -log de *V. vulnificus* dans les huîtres par un traitement à haute pression n° 43 p. 10
- 2008-4558 Effets de ... coadjuvants du 4-hexylrésorcinol sur l'aspect de la crevette tropicale ... entreposage réfrigéré --- n° 44 p. 15
- 2008-4559 Effets du salage en saumure ... variation du muscle cru de saumon ... étudiés par microscopie IR-TF -----  n° 44 p. 15
- 2008-4560 Formation du 4-hydroxynonenal (4-HNE) dans le maquereau congelé ... en présence et absence de thé vert --- n° 44 p. 16
- 2008-4561 Valeurs D10 de radiation sur le poisson-chat et le tilapia décongelé ou congelé ... *L. monocytogenes*  n° 44 p. 16
- 2008-4562 ... dégradation de filets de maquereau ... entreposage réfrigéré ... prétrempage ... extrait ... coing ----- n° 44 p. 16
- 2008-4563 Amélioration de la couleur de filets de carpe ... par le peroxyde d'hydrogène pour la production de surimi ----- n° 44 p. 17
- 2008-4564 Effets de traitement haute pression sur la microflore d'huîtres ... pendant le stockage réfrigéré -----  n° 44 p. 17
- 2008-4565 ... salinité ... propriétés ... surimi de lieu de l'Alaska ... cycles répétés de congélation-décongélation ----- n° 44 p. 17
- 2008-4566 Effet d'un pré-traitement au romarin ... prévention de l'oxydation des lipides de filets de tilapia salés --- n° 44 p. 17
- 2008-4567 Effet de la méthode de décongélation sur la qualité de l'anguille (*Anguilla anguilla*) -----  n° 44 p. 18

3 – Emballage et conditionnement











- 2008-4247 Emballage des produits de la mer sous atmosphère modifiée -----  n° 41 p. 12
- 2008-4248 ... films comestibles fonctionnels ... hautes pressions ... dégradation ... oxydation ... sardine fumée à froid ...  n° 41 p. 12
- 2008-4249 ... qualité ... stockage ... filets ... *pre-rigor* ...cabillaud ... atmosphère modifiée ...émission CO₂ ... sous vide ----- n° 41 p. 13
- 2008-4250 Application combinée ... emballage sous AM ... stockage super réfrigéré ... conservation ... cabillaud frais n° 41 p. 13
- 2008-4251 Durée de conservation de l'espadon sous différentes conditions d'emballage ... sensorielles ----- n° 41 p. 14
- 2008-4252 ... durées de conservation de truites arc-en-ciel ... fumées à chaud emballées sous AM ... ou sous vide -----  n° 41 p. 14
- 2008-4253 Propriétés ... films de caséinate de sodium contenant des antimicrobiens ... inhibition de *L. monocytogenes*  n° 41 p. 15
- 2008-4348 Effet d'un absorbeur d'oxygène ... conservation de steaks de poisson-chat iridescent ... stockage réfrigéré ----- n° 42 p. 12
- 2008-4349 Film biodégradable ... PLA ... additionné de nisine ... emballage alimentaire à propriété antimicrobienne --- n° 42 p. 12
- 2008-4350 Migration ... DEHA de film PVC flexible ... filets de dorade ... truite arc-en-ciel ... emballés ... cinétique  n° 42 p. 13
- 2008-4351 Les effets de l'atmosphère modifiée et de l'emballage sous vide sur la qualité du maquereau espagnol ----- n° 42 p. 13
- 2008-4352 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*Sécurité des machines d'emballage - cercluses*) --- n° 42 p. 13
- 2008-4452 Amélioration ... durée de conservation de queues d'écrevisses ... précuites ... emballage sous AM CO₂/O₂/N₂ -  n° 43 p. 10
- 2008-4453 Potentiel ... origan et de l'AM ... conservation de l'espadon frais : comparaison ... conservation en glace ----- n° 43 p. 10
- 2008-4568 ... stabilisation des gaz solubles sur la qualité des filets de sardine ... emballés ... sous air, sous vide ... AM ----- n° 44 p. 18
- 2008-4569 ... conditionnement sous vide ... stabilisation du CO₂ soluble ... conservation de filets de bar et dorade n° 44 p. 19

- 2008-4570 ... films plastiques ... chitosan incorporant des antimicrobiens ... *L. monocytogenes* ... saumon fumé à froid ----- n° 44 p. 19
- 2008-4571 ... conditionnement ... températures ... *L. monocytogenes* ... truite arc-en-ciel ... crue et fumée à chaud ----- n° 44 p. 20
- 2008-4572 Emballage sous AM à l'argon de filets de truite arc-en-ciel ... nourrie ... astaxanthine ou la canthaxanthine ----- n° 44 p. 20
- 2008-4573 ... l'effet synergique de composés naturels ... dégradation ... qualité microbienne de hamburger de poisson n° 44 p. 20
- 2008-4574 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*sécurité des machines d'emballage*) ----- n° 44 p. 20








4 – Innovation produits

- ◆ 2008-4254 A la recherche de nouveaux ingrédients fonctionnels à partir des algues -----  n° 41 p. 15
- 2008-4255 ... transglutaminase et des carraghénanes ... produits restructurés à base de poisson ... fibres alimentaires ----- n° 41 p. 15
- 2008-4256 Protection de produits alimentaires traditionnels grecs à l'aide d'un extrait de plante -----  n° 41 p. 16
- 2008-4257 Protection anti-oxydante de marc de raisin ... sur des produits de poisson restructuré ... stockage ... congelé  n° 41 p. 16
- 2008-4353 Encapsulation de l'huile de poisson avec du chitosan en utilisant un atomiseur ultrasonique -----  n° 42 p. 13
- 2008-4354 Production d'un saucisson sec à base de clarias ... évaluations microbienne, chimique et sensorielle ----- n° 42 p. 14
- 2008-4355 Composition et acceptabilité par le consommateur d'un produit nouveau type snack ... saumon cuit extrudé -- n° 42 p. 14
- 2008-4356 Le fumage des aliments : matériel et process -----  n° 42 p. 15
- 2008-4357 Développement d'une saucisse de poisson allégée et bonne pour la santé, contenant une fibre alimentaire ----- n° 42 p. 15
- 2008-4454 Conservation : restez « naturel » ----- n° 43 p. 11











4 - 4 Consumerproducts (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-134S Développer des produits de la mer fonctionnels ----- n° S1 p. 51
- 2008-135S Enrichissement en sélénium fonctionnel de clarias d'élevage ... par modification du régime alimentaire ----- n° S1 p. 52
- 2008-136S Rétention des composés bénéfiques ... de filets de clarias ... enrichis en sélénium ... préparation à domicile  n° S1 p. 53
- 2008-137S Qualités nutritionnelles du clarias ... facteur positif pour ... la production européenne de siluroïdes ----- n° S1 p. 53
- 2008-138S Absorption et spéciation du sélénium dans de l'ail ... sol amendé avec ... mycorrhiza et du sélénate -----  n° S1 p. 53
- 2008-139S Contenu en taurine des filets/portions de poissons crus et transformés -----  n° S1 p. 54
- 2008-140S Le poisson en tant qu'aliment fonctionnel ----- n° S1 p. 54
- 2008-141S De nouvelles applications des fibres dans les aliments : leur addition aux produits de la pêche -----  n° S1 p. 54
- 2008-142S Effet technologique de l'addition de fibre ... antioxydante de raisin rouge à des pulpes ... de poisson ----- n° S1 p. 54
- 2008-143S Protection anti-oxydante de marc de raisin blanc ... poisson restructuré ... stockage à l'état congelé -----  n° S1 p. 54
- 2008-144S Effet antioxydant des fibres de raisin sur la prévention de l'oxydation des lipides de pulpe ... : évaluation  n° S1 p. 55
- 2008-145S Étude physique de pulpe ... de poisson ... avec un sous-produit de raisin blanc ajouté comme ingrédient ----- n° S1 p. 55
- 2008-146S Effet de fibres de blé sur des gels de muscle de poisson stocké à l'état congelé -----  n° S1 p. 55
- 2008-147S Une fibre de blé comme ingrédient fonctionnel dans les produits de poisson restructurés -----  n° S1 p. 55
- 2008-148S Conséquences technologiques de l'addition ... fibre alimentaire de blé ... gels de surimi d'encornet géant  n° S1 p. 55
- 2008-149S Analyse Raman de la gélification du surimi avec addition de fibre alimentaire de blé ----- n° S1 p. 56
- 2008-150S ... protéines ... eau de structure ... modifiées ... surimi ... durant la gélification ... révélé par ... Raman  n° S1 p. 56

5 – Biotechnologies

- ◆ 2008-4258 Potentiel des éponges et des microalgues pour la biotechnologie marine -----  n° 41 p. 16
- 2008-4259 Biopréservation. Une alternative au tout chimique ----- n° 41 p. 17
- 2008-4260 Extraction enzymatique ... complexes protéines-caroténoïdes ... tête de crevette ... source de caroténoïdes  n° 41 p. 17
- 2008-4358 Production de gels d'algue issus de l'algue brune, *L. japonica* Aresch ... applications biotechnologiques ----- n° 42 p. 15
- 2008-4359 Propriétés ... hydrolysats de protéines de poisson ... muscle de merlu ... protéase du commerce  n° 42 p. 15
- 2008-4455 Activité antibactérienne et anti-PAF ... d'extraits lipidiques de bar ... et de dorade royale  n° 43 p. 11
- 2008-4456 La nouvelle trypsine Y du cabillaud (*Gadus morhua*) - Isolement, purification et caractérisation -----  n° 43 p. 11
- 2008-4457 Purification, activités *in vitro* anti-tumorale et antioxydante des polysaccharides de l'algue ... *S. Pallidum* .  n° 43 p. 12
- 2008-4458 Purification ... peptide inhibant l'ACE ... hydrolysats ... huître et effet antihypertenseur ... rats  n° 43 p. 12
- 2008-4575 Avis n° 62 du CNA ... consommation de produits issus d'animaux clonés et de leur progéniture ----- n° 44 p. 21

6 – Coproduits

- 2008-4261 Les coproduits du saumon : une source de protéines -----  n° 41 p. 17
- 2008-4262 Sur la route de la soie, les araignées cheminent avec les moules -----  n° 41 p. 17
- 2008-4263 Sous-utilisation du merlu du Pacifique ... golfe de Californie ... activité autolytique du muscle -----  n° 41 p. 18
- 2008-4264 Traitement simultané du PVC et des déchets de coquilles d'huîtres par des procédés mécano-chimiques --  n° 41 p. 18
- ◆ 2008-4360 La gestion des coproduits de crustacés au Royaume-Uni ----- n° 42 p. 16
- 2008-4361 ... production de chitine et chitosan ... carapace de crevette par fermentation ... *Bacillus subtilis* -----  n° 42 p. 16
- 2008-4459 Activités d'inhibition de l'ACE d'hydrolysats protéiques issus de co-produits d'allache  n° 43 p. 12
- 2008-4460 Les rejets de la transformation du poisson comme sources de protéases alcalines dans les lessives -----  n° 43 p. 13
- 2008-4461 Entreposage des coproduits du saumon et extraction de l'huile -----  n° 43 p. 13
- 2008-4576 Biodiesel à partir de déchets d'huile de saumon -----  n° 44 p. 21
- 2008-4577 Ammoniac, DMA, TMA et oxyde de triméthylamine de coproduit de poissons crus et transformés ----- n° 44 p. 21
- 2008-4578 Purification et caractérisation de peptides antioxydants issus d'hydrolysats de protamine de saumon -----  n° 44 p. 21

- 2008-4579 ... effet protecteur d'un hydrolysate ... de protéines de poisson... contre les lésions de l'intestin grêle n° 44 p. 22
- 2008-4580 Coproduits de harengs préservés à pH alcalin dans l'alimentation de saumon Atlantique (*Salmo salar* L.) --- n° 44 p. 22

4 - 1 Propephealth (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-087S Technologies douces et développement de protéines marines fonctionnelles et d'ingrédients peptidiques ----- n° S1 p. 34
- 2008-088S Captures accessoires, espèces sous-utilisées et parties du poisson non valorisées ... ingrédients alimentaires n° S1 p. 36
- 2008-089S Amélioration de la traçabilité des poissons et des coquillages ----- n° S1 p. 36
- 2008-090S Récupération par extraction alcaline et acide de protéines issues de coproduits du merlu blanc du Cap n° S1 p. 36
- 2008-091S Solubilité et viscosité des protéines de hareng ... influencées ... congélation ... stockage à l'état congelé n° S1 p. 37
- 2008-092S Propriétés fonctionnelles et stabilité d'une poudre ... de lieu noir ... mesurée par l'oxydation des lipides ----- n° S1 p. 37
- 2008-093S Méthodes enzymatiques pour la récupération des coproduits marins ----- n° S1 p. 37
- 2008-094S ... récupération des lipides et des phospholipides de viscères de sardine ... en utilisant des protéases n° S1 p. 38
- 2008-095S Concentration et purification d'hydrolysats peptidiques de merlan bleu par des procédés membranaires -- n° S1 p. 38
- 2008-096S Récupération de composés ... procédés membranaires ... eaux de lavage ... surimi ... poissons gras pélagiques --- n° S1 p. 38
- 2008-097S L'osmose inverse ... production de concentré aromatique ... jus de cuisson de moules : n° S1 p. 39
- 2008-098S Évaluation ... procédé membranaire ... arôme concentré ... rejet d'eau propre jus de cuisson de crevettes --- n° S1 p. 39
- 2008-099S Dessalage d'un jus de cuisson de moules par électrodialyse : effet sur le profil aromatique ----- n° S1 p. 39
- 2008-100S Hydrolysats de protéines marines aux propriétés antioxydantes ----- n° S1 p. 40
- 2008-101S ... activités anti-oxydantes d'hydrolysats ... concentration ... molécules actives ... ultra et nano-filtration ----- n° S1 p. 40
- 2008-102S Optimisation ... de l'activité anti-radicalaire d'hydrolysate de déchets de transformation de crevettes ----- n° S1 p. 40
- 2008-103S ... réaction de Maillard sur le brunissement et ... l'activité anti-radicalaire ... modèle expérimental ----- n° S1 p. 40
- 2008-104S Activité antiproliférative d'hydrolysats ... de poisson sur des lignées cellulaires humaines du cancer du sein - n° S1 p. 40
- 2008-105S Recherche de peptides d'hydrolysats protéiques de poisson possédant une activité anti-cancéreuse *in vitro* --- n° S1 p. 41
- 2008-106S ... peptides alternatifs du gène de la calcitonine dans des hydrolysats de siki ... d'origine industrielle ----- n° S1 p. 41
- 2008-107S Le ... CGRP stimule l'anhydrase carbonique des branchies ... mollusques ... via un récepteur commun n° S1 p. 41
- 2008-108S Rôle du ... CGRP dans l'osmorégulation ... contrôle endocrinien des branchies ... anguille n° S1 p. 41
- 2008-109S ... hydrolysats ... de sardinelles ... source d'azote ... production extra-cellulaire de lipase par *R. oryzae* ----- n° S1 p. 41

3 - Qualité


1 – Sécurité des aliments

- ◆ 2008-4265 La lumière pulsée pour la décontamination des aliments : synthèse ----- n° 41 p. 19
- 2008-4266 Avis du Groupe ... Contaminants ... chaîne alimentaire ... chlordane ... indésirable ... alimentation animale ----- n° 41 p. 19
- 2008-4267 Avis de l'AFSSA ... teneurs maximales ... polychlorobiphényles qui ne sont pas de type dioxine ... divers aliments - n° 41 p. 20
- 2008-4268 Avis de l'AFSSA ... teneur maximale... cadmium pour les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers n° 41 p. 20
- 2008-4269 Rapport sur les tendances et les sources des zoonoses, ... toxi-infections alimentaires dans l'UE en 2006 ----- n° 41 p. 21
- 2008-4270 Avis du Groupe ... risques biologiques ... risque *L. monocytogenes* ... lié aux aliments prêts à consommer n° 41 p. 21
- 2008-4271 Avis du Groupe ... contaminants ... biotoxines ... maladies des coquillages - acide okadaïque et ses analogues n° 41 p. 22
- 2008-4272 Risques ... mercure ... consommateurs de morue du Pacifique ... Aléoutiennes : effets de l'âge ... taille ----- n° 41 p. 22
- 2008-4273 Une synthèse ... caractérisation moléculaire la pathogénèse du syndrome du virus des points blancs ----- n° 41 p. 22
- 2008-4274 Analyse des résidus et effets de la 17alpha-méthyltestostérone sur la composition de la truite arc-en-ciel n° 41 p. 23
- 2008-4275 Incidence et sources de *L. monocytogenes* ... atelier de fumage à chaud ... truite arc-en-ciel en Turquie ----- n° 41 p. 23
- 2008-4276 Prévalence de *St. aureus* entérotoxigène ... produits de la pêche ... employés des usines de transformation -- n° 41 p. 23
- ◆ 2008-4362 Impact de l'alimentation des animaux sur la sécurité des aliments ----- n° 42 p. 17
- 2008-4363 Influence ... étapes ... production de saumon fumé à froid sur la survie ... croissance de *L. monocytogenes* n° 42 p. 17
- 2008-4364 Outils chimiques et biochimiques pour évaluer l'exposition à la pollution des poissons d'aquaculture ----- n° 42 p. 18
- 2008-4365 Maîtrise de la croissance de *L. innocua* ... saumon fumé à froid et emballé sous vide ... bactéries lactiques ----- n° 42 p. 19
- 2008-4366 L'allergie aux mollusques ----- n° 42 p. 19
- 2008-4367 Avis du Groupe Scientifique sur les contaminants ... biotoxines marines des coquillages - acide okadaïque n° 42 p. 19
- 2008-4368 Avis du Groupe Scientifique sur les contaminants ... mercure ... substance indésirable... l'alimentation animale ... n° 42 p. 20
- 2008-4369 Appui ... de l'AFSSA ... risque phycotoxinique ... dans les coquillages autres ... mollusques bivalves vivants n° 42 p. 20
- 2008-4370 Des souches de *L. monocytogenes* persistantes ... potentiel de virulence ... souches cliniques ... modèles n° 42 p. 21
- 2008-4371 Qualité microbiologique des sushis dans les bars à sushis et dans les supermarchés ----- n° 42 p. 21
- 2008-4372 Le méthylmercure et les AG ω3 : incidence croisée de l'augmentation des régimes ... à base de poisson n° 42 p. 21
- 2008-4373 Inactivation d'un norovirus par traitement hautes pressions ----- n° 42 p. 22
- 2008-4374 Changements de concentration des dioxines et des PCB de type dioxine durant la transformation du poisson n° 42 p. 22
- ◆ 2008-4462 Réponse aux questions ... FDA ... SNPM (Etats-Unis) ... paramètres de cuisson ... sécurité des consommateurs - n° 43 p. 14
- ◆ 2008-4463 Avis de l'AFSSA du 10 juillet ... possibilité de sectoriser le bassin d'Arcachon en cas d'épisode phycotoxinique --- n° 43 p. 15
- 2008-4464 Avis du Groupe Scientifique ... sur l'utilisation des extraits de romarin en tant qu'additif alimentaire ----- n° 43 p. 15
- 2008-4465 Avis du Groupe Scientifique ... camphre ... arômes ... ingrédients alimentaires aux propriétés aromatiques ----- n° 43 p. 16










● 2008-4466	Avis du Groupe Scientifique ... sécurité sanitaire de l'aluminium ... de la consommation alimentaire	n° 43	p. 16
● 2008-4467	Avis de l'AFSSA ... actualisation de l'exposition par voie alimentaire ... population française à l'aluminium	n° 43	p. 17
● 2008-4468	Avis du Groupe Scientifique sur les contaminants dans la chaîne alimentaire du 9 juin ... HAP dans les aliments	n° 43	p. 17
● 2008-4469	HAP ... truite arc-en-ciel d'élevage ... fumage traditionnel par combustion et ... arômes de fumée liquide	n° 43	p. 17
● 2008-4470	Avis de l'AFSSA ... interprétation des résultats d'analyses ... pollution en PCB des poissons du Rhône	n° 43	p. 18
● 2008-4471	Avis de l'AFSSA ... interprétation des résultats d'analyses ... poissons ...lacs d'Annecy et Léman ... PCB	n° 43	p. 18
● 2008-4472	Avis de l'AFSSA ... interprétation des résultats d'analyses ... poissons lac du Bourget ... pollution en PCB	n° 43	p. 19
● 2008-4473	Risques ... santé ... Hg, Cd, Pb ... PCB ... produits de la mer : estimation (TEQs) et du quotient de danger	n° 43	p. 19
● 2008-4474	Avis du Groupe Scientifique ... sulfonate de perfluorooctane (SPFO), à l'acide perfluorooctanoïque (APFO)	n° 43	p. 19
● 2008-4475	Bioaccessibilité des métaux essentiels et non-essentiels dans les coquillages ... Europe de l'Ouest ... l'Asie	n° 43	p. 20
● 2008-4476	Note de l'AFSSA ... consommation de produits alimentaires en présence d'efflorescence de cyanobactéries	n° 43	p. 20
● 2008-4477	Phycotoxines. Chimie et biochimie	n° 43	p. 21
● 2008-4478	Avis de l'AFSSA du 21 juillet 2008 relatif à la consommation d'huîtres en période de surmortalité estivale	n° 43	p. 21
● 2008-4479	Recrudescence récente des cas de listériose en France	n° 43	p. 22
● 2008-4480	Modifications microbiologiques ... <i>L. monocytogenes</i> ... crevettes nordiques saumurées (<i>P. borealis</i>)	n° 43	p. 22
● 2008-4481	... hautes pressions, des températures négatives ... pH ... survie de <i>L. monocytogenes</i> ... saumon fumé	n° 43	p. 23
● 2008-4482	Teneurs et toxigénicité de <i>B. cereus</i> et <i>C. perfringens</i> ... produits de la mer vendus au détail	n° 43	p. 23
● 2008-4483	Avis du Groupe Scientifique ... résistance antimicrobienne de source alimentaire ... danger biologique	n° 43	p. 24
● 2008-4484	Avis de l'AFSSA ... présence d'anisakidés ... dérogation ... congélation assainissante ... alimentation ... maîtrisée	n° 43	p. 24
● 2008-4485	Larves d'Anisakidae dans les viscères de saumon Atlantique d'élevage (<i>Salmo salar</i>)	n° 43	p. 25
● 2008-4486	Des antigènes d' <i>Anisakis</i> détectés dans le muscle de poisson infesté par <i>Anisakis simplex</i> L3	n° 43	p. 25
● 2008-4487	Antimicrobiens potentiels ... <i>L. monocytogenes</i> ... filets et pâtés de saumon fumé à froid emballés sous vide	n° 43	p. 25
● 2008-4488	Évaluation quantitative du risque <i>L. monocytogenes</i> dans le saumon fumé à froid en France	n° 43	p. 26
● 2008-4489	Isolement et caractérisation de souches de <i>Listeria</i> présentes dans les produits de la mer tropicaux	n° 43	p. 26
● 2008-4490	Etat des lieux sur la microbiologie des poissons et des produits à base de poissons	n° 43	p. 26
● 2008-4491	Qualité microbienne des filets de poissons d'élevage crus vendus sur l'Internet ... ou sur les marchés locaux	n° 43	p. 26
● 2008-4492	Morbidité et mortalité dues aux maladies infectieuses d'origine alimentaire en France	n° 43	p. 26
● 2008-4493	Rapport Annuel 2007 du Système d'Alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux	n° 43	p. 27
● 2008-4494	Accumulation de toxines de cyanobactéries d'animaux aquatiques d'eau douce ... santé publique	n° 43	p. 27
● 2008-4495	Recherche et dosage d'HAP dans les poissons fumés en conserve à l'huile végétale	n° 43	p. 27
● 2008-4496	Guide de bonnes pratiques d'hygiène ... HACCP - Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés	n° 43	p. 27
◆ 2008-4581	Pratiques aquacoles et risques potentiels ... santé humaine : état ... connaissances et priorités futures	n° 44	p. 23
◆ 2008-4582	Infection de blocs congelés de merlu blanc et de hoki de Patagonie par des myxospores	n° 44	p. 24
◆ 2008-4583	Premier rapport sur la détection des groupes d'azaspiracides et de yessotoxines ... coquillages en France	n° 44	p. 25
● 2008-4584	Avis du GS ... Contaminants dans la Chaîne alimentaire ... biotoxines marines ... mollusques - azaspiracides	n° 44	p. 25
● 2008-4585	Le risque parasitaire dans la filière du poisson « frais » : le cas d' <i>Anisakis</i> . Un regard par les sciences sociales	n° 44	p. 26
● 2008-4586	Modélisation de l'altération du turbot frais et évaluation d'une étiquette ... ITT ... températures fluctuantes	n° 44	p. 26
● 2008-4587	... super-réfrigération à -2°C avant stockage réfrigéré (4 et 8°C) ... qualités ... saumon fumé à froid	n° 44	p. 26
● 2008-4588	Détection et quantification de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les produits de la mer réfrigérés et congelés	n° 44	p. 27
● 2008-4589	Effet du fumage sur la teneur en différents congénères PCB sélectionnés dans des tranches de hareng	n° 44	p. 27
● 2008-4590	Appui ... de l'AFSSA ... consommation de produits de la mer en présence d' <i>Ostreopsis ovata</i>	n° 44	p. 28
● 2008-4591	Avis de l'AFSSA ... surveillance du milieu marin et des aliments ... microalgue épibenthique <i>Ostreopsis</i>	n° 44	p. 28
● 2008-4592	Déclaration de l'EFSA ... Matériaux en contact avec les aliments ... bisphénol A et désordres médicaux	n° 44	p. 28
● 2008-4593	Polluants organiques persistants (PCB et DDT) dans des petits spécimens de thon rouge ... Méditerranée	n° 44	p. 29
● 2008-4594	Le futur de la microbiologie prévisionnelle : recherche stratégique, applications innovantes et perspectives	n° 44	p. 29
● 2008-4595	Stabilité de la couleur du tilapia entier exposé à un traitement <i>pré-mortem</i> au monoxyde de carbone	n° 44	p. 29
● 2008-4596	Une chaîne légère de myosine comme nouvel allergène de la crevette, Lit v 3	n° 44	p. 29
● 2008-4597	Données relatives aux toxi-infections alimentaires collectives déclarées en France en 2006-2007	n° 44	p. 30

3 - 1 Refhepa (N° Spécial SEAFoodplus)




◆ 2008-050S	Détection de contamination virale dans les produits de la mer	n° S1	p. 23
● 2008-051S	Les virus dans les coquillages	n° S1	p. 23
● 2008-052S	Les virus pathogènes pour l'homme dans l'environnement marin	n° S1	p. 23
● 2008-053S	Détection des norovirus dans les coquillages et approche pour la quantification	n° S1	p. 23
● 2008-054S	Évaluation ... norovirus ... eaux usées ... RT-PCR en temps réel : comportement différent... GI et GII	n° S1	p. 24
● 2008-055S	Efficacité ... RT-booster-PCR ... détection des norovirus ... selles ... après une épidémie de gastro-entérite	n° S1	p. 24
● 2008-056S	Le virus de l'hépatite A : de nouvelles idées sur ce pathogène viral des coquillages bien connu	n° S1	p. 24
● 2008-057S	... RT-PCR TaqMan en temps réel ... quantification du virus de l'hépatite A ... cas cliniques ... coquillages	n° S1	p. 24
● 2008-058S	Contrôle de la contamination virale dans les zones de production de coquillages	n° S1	p. 25
● 2008-059S	Évaluation sur les virus entériques humains des coquillages issus du Nord de la mer Adriatique	n° S1	p. 25
● 2008-060S	Revue ... fixation ... inactivation des virus sur et dans les aliments ... impact de la matrice alimentaire	n° S1	p. 25

- 2008-061S Virus Aichi, norovirus, astrovirus, entérovirus et rotavirus ... épidémie ... coquillages ... France -----  n° S1 p. 25


3 - 2 Redrisk (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-062S Réduire les risques microbiens associés aux coquillages dans les pays européens ----- n° S1 p. 26
- 2008-063S Contrôle ... santé ... coquillages contaminés par des effluents : synthèse ... contrôle ... progrès techniques ----- n° S1 p. 26
- 2008-064S La surveillance de la contamination virale des mollusques et crustacés -----  n° S1 p. 27
- 2008-065S Contamination fécale dans les zones littorales : une approche pour les ingénieurs -----  n° S1 p. 27
- 2008-066S Contamination virale ... coquillages ... protection du consommateur ... recommandation ... Virus-Safe Seafood  n° S1 p. 27
- 2008-067S Impact des petits rejets ... qualité microbiologique de l'eau ... coquillages ... eaux côtières peu profondes -----  n° S1 p. 27
- 2008-068S Mise en évidence de la présence de virus dans des coquillages après de courts épisodes de pluie ----- n° S1 p. 28
- 2008-069S Le rôle des modèles pour évaluer l'impact de débordements ... d'eaux usées ... contamination fécale -----  n° S1 p. 28
- 2008-070S Premiers résultats d'une surveillance de zones de production d'huîtres pour les norovirus en Irlande -----  n° S1 p. 28
- 2008-071S Identification des conditions entraînant ... contamination ... exploitation conchylicole par des norovirus -----  n° S1 p. 28
- 2008-072S Élaboration d'une stratégie pour limiter la contamination virale des coquillages -----  n° S1 p. 28
- 2008-073S Vers une approche d'évaluation du risque ... contamination virale ... zones conchylicoles en Espagne -----  n° S1 p. 28
- 2008-074S REDRISK : réduction du risque viral dans les zones de production conchylicole ----- n° S1 p. 29







3 - 3 Sebac (N° Spécial SEAFOODplus)

- 2008-075S Pathogènes bactériens dans les produits de la mer ----- n° S1 p. 29
- 2008-076S Caractérisation de souches de *V. parahaemolyticus* isolées de produits de la mer -----  n° S1 p. 29
- 2008-077S Comparaison de souches de *V. parahaemolyticus* ... produits de la mer ... maladies gastrointestinales ... U.K.  n° S1 p. 30
- 2008-078S Comparaison ... méthodes biochimiques et moléculaires pour l'identification de *V. parahaemolyticus* ----- n° S1 p. 30
- 2008-079S Évaluation ... méthodes PCR pour l'identification ... *V. parahaemolyticus* isolées par méthodes culturales -----  n° S1 p. 30
- 2008-080S Évaluation d'une sonde ... pour la détection du gène de l'hémolysine... (trh) de *V. parahaemolyticus* ----- n° S1 p. 31
- 2008-081S Évaluation de la résistance aux antimicrobiens ... de vibrio ... produits de la mer importés ... Italie ----- n° S1 p. 31






3 - 4 Biocom (N° Spécial SEAFOODplus)








- ◆ 2008-082S Histamine et amines biogènes : formation et importance dans les produits de la mer ----- n° S1 p. 31
- 2008-083S *Morganella psychrotolerans* ... espèce nouvelle, ... bactérie productrice d'histamine ... produits de la mer ----- n° S1 p. 33
- 2008-084S ... histamine ... amines biogènes ... thon fumé à froid ... bactéries résistantes au froid ... histaminique -----  n° S1 p. 33
- 2008-085S ... histamine dans le thon ... 2°C - Effets des emballages SV et AM sur les bactéries psychrotolérantes ----- n° S1 p. 33
- 2008-086S ... amines biogènes et dégradation ... orphie ... réfrigérée - Effet ... AM et ... stockage congelé préliminaire ----- n° S1 p. 33

4 - 2 Hurdletech (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-110S Technologies barrières pour garantir la sécurité des produits de la mer ----- n° S1 p. 42
- 2008-111S Réponse de *Listeria monocytogenes* à la fumée liquide -----  n° S1 p. 44
- 2008-112S Inactivation par lumière pulsée de *Listeria innocua* isolée dans des produits de la mer ----- n° S1 p. 44
- 2008-113S Effet du salage et du fumage à froid sur ... la viabilité et la virulence de *L. monocytogenes* souche Scott A -----  n° S1 p. 44
- 2008-114S Effet antimicrobien du chitosan sur les micro-organismes des produits de la pêche ----- n° S1 p. 44
- 2008-115S Sélection de bactéries psychrotolérantes actives contre l'altération et les ... pathogènes ... produits de la mer ----- n° S1 p. 44
- 2008-116S ... souches de *Carnobacterium* non productrices de tyramine ... biopréservation du saumon fumé à froid -----  n° S1 p. 45
- 2008-117S ... sensibilité de *L. monocytogenes* aux ... *Carnobacterium* productrices de bactériocine ... saumon fumé  n° S1 p. 45
- 2008-118S ... *Carnobacterium divergens* V41 ... contre ... *L. monocytogenes*, sur la qualité ... de saumon fumé à froid ----- n° S1 p. 45
- 2008-119S ... divercine V41... sel ... phénol ... pH sur ... *L. monocytogenes* ... en bouillon BHI ... approche expérimentale -----  n° S1 p. 45
- 2008-120S Identification ... *Carnobacterium* ... RFLPC ... espaces intergéniques des gènes de l'ARN 16S et 23S et PCR  n° S1 p. 46
- 2008-121S Expression xénogénique et purification ... divercine V41 active ... bactériocine de classe IIa ... dans *E. coli* ----- n° S1 p. 46

2 – Nutrition







- ◆ 2008-4277 Les acides gras omega-3 et les bénéfices de la consommation du poisson : tout ce qui brille est-il de l'or ? ----- n° 41 p. 24
- 2008-4278 Les modifications de la teneur en L-carnitine dans le poisson et la viande durant la cuisson à domicile ----- n° 41 p. 24
- 2008-4279 L'effet du procédé de gravad sur la valeur nutritive de la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) ----- n° 41 p. 25
- 2008-4280 Stabilité oxydative et ... caractéristiques nutritionnelles de la truite arc-en-ciel ... élevée en Valnerina -----  n° 41 p. 25
- 2008-4281 Effets des méthodes de cuisson sur l'oxydation ... composition ... acides gras de filets de barbe la-roche  n° 41 p. 25
- 2008-4375 Relation ... apports de poisson et AG ω3 ... épisodes dépressifs ... femmes ... hommes ... France -----  n° 42 p. 22
- 2008-4376 Avis de l'AFSSA ... évaluation d'allégations génériques ... élaboration ... allégations nutritionnelles ... santé ----- n° 42 p. 23
- 2008-4377 Avis du Groupe ... Produits Diététiques, la Nutrition ... fixation de profils nutritionnels ... allégations de santé n° 42 p. 23
- 2008-4378 Changements saisonniers ... composition chimique et les AG du maquereau espagnol ... et du chinchard n° 42 p. 24
- 2008-4379 Nouvelles tendances ... filets de *Pangasius* ... Viet-Nam : qualité nutritionnelle et aspects sécurité ... aliments  n° 42 p. 24
- ◆ 2008-4497 Rapport sur les aliments fonctionnels ----- n° 43 p. 28
- 2008-4498 Apport en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations ----- n° 43 p. 28
- 2008-4499 Composition nutritionnelle des aliments - Table CIQUAL 2008 ----- n° 43 p. 29
- 2008-4500 ... mise en conserves ... entreposage ... poissons pélagiques de Tunisie ... acides gras et indicateurs qualité -----  n° 43 p. 29
- 2008-4501 Modification de l'étiquetage nutritionnel : propositions, arguments et pistes de recherche ----- n° 43 p. 30

- 2008-4502 Comparaison des paramètres physico-chimiques ... composition de moules ... diverses origines en Espagne --  n° 43 p. 30
- 2008-4503 Aliments d'origine marine ... bénéfiques et risques potentiels ... Poissons en conserves ... marché polonais ---  n° 43 p. 30
- 2008-4504 Teneurs en acides gras poly-insaturés favorables et défavorables des poissons généralement consommés --  n° 43 p. 31
- 2008-4505 Modifications de la teneur en L-carnitine dans le poisson et la viande au cours de la cuisson domestique --  n° 43 p. 31
- 2008-4598 Rapport entre ... dioxines et .. (PCB) et ... AGPI ... ω 3 ... consommateurs ... français ... secteurs côtiers  n° 44 p. 30
- 2008-4599 Poissons, AGPI ... ω 3 ... et mortalité due aux maladies cardiovasculaires ... japonais - L'étude JACC  n° 44 p. 30
- 2008-4600 Incorporation d'oméga 3 dans la chaîne alimentaire : pourquoi, où et comment ? -----  n° 44 p. 31








1 - 1 Fishgastro (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-001S Effet protecteur de la consommation de poisson sur la santé gastro-intestinale ----- n° S1 p. 3
- 2008-002S Acides gras alimentaires et cancer du colon ----- n° S1 p. 4











1 - 2 Young (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-003S Consommation de poisson et santé des enfants et des jeunes adultes ----- n° S1 p. 4
- 2008-004S Essai randomisé ... jeunes adultes de régimes ... perdre du poids en variant le contenu en poisson ... huile ...  n° S1 p. 6
- 2008-005S ... l'apport en poisson ... stress oxydatif ... programme de restriction énergétique ... contre l'obésité -----  n° S1 p. 6
- 2008-006S L'incorporation d'AG dans les membranes des érythrocytes ... marqueur d'un régime... à base de poisson ...  n° S1 p. 6
- 2008-007S Inclusion de poisson ou d'huile ... régimes ... perdre du poids aux jeunes ... effets sur les lipides sanguins ...  n° S1 p. 6
- 2008-008S Inclusion d' AG ω 3 dans un régime alimentaire ... pour améliorer l'effet sur les lipides sanguins -----  n° S1 p. 7
- 2008-009S Validité d'un questionnaire ... fréquences alimentaires pour évaluer les apports en produits de la mer  n° S1 p. 7










1 - 3 Metaheart (N° Spécial SEAFOODplus)


- ◆ 2008-010S Poissons, acides gras oméga 3 et maladies cardio-vasculaires ----- n° S1 p. 7
- 2008-011S Effet de l'huile de poisson sur la tachy-arythmie ... mortalité de patients ... défibrillateur cardiaque  n° S1 p. 8
- 2008-012S Propriétés pro et anti-arythmiques d'un régime alimentaire riche en huile de poisson ----- n° S1 p. 9
- 2008-013S ... d'huile de poisson inhibe l'activité déclenchée ... myocytes isolés ... patients ... insuffisance cardiaque --  n° S1 p. 9
- 2008-014S L'huile de poisson alimentaire réduit l'arythmie déclenchée dans les myocytes ventriculaires du porc ----- n° S1 p. 9
- 2008-015S L'huile de poisson alimentaire réduit l'occurrence des ... EAD dans les myocytes ventriculaires du porc.....  n° S1 p. 9
- 2008-016S Les AG ω 3 ... favorisent l'arythmie durant une ischémie myocardique aiguë dans des coeurs isolés de porc -- n° S1 p. 9
- 2008-017S Acides gras polyinsaturés oméga 3 (ou huiles de poisson) et fibrillation atriale -----  n° S1 p. 10
- 2008-018S Les AG d'huile de poisson incorporés dans le sarcolemme réduisent le potentiel d'action ventriculaire ---  n° S1 p. 10
- 2008-019S L'huile de poisson entrave ... le dôme du potentiel d'action de l'homme : implication pour l'arythmie ---  n° S1 p. 10
- 2008-020S ... étude clinique contrôlée sur la supplémentation en AG ω 3 et l'incidence sur l'arythmie ...: SOFA -----  n° S1 p. 10

4 - 3 Lipidtext (N° Spécial SEAFOODplus)



- ◆ 2008-122S Prévention de l'oxydation des lipides dans les produits de la mer ----- n° S1 p. 46
- 2008-123S Effet de la structure moléculaire des familles phénoliques ... efficacité antioxydante ... pulpes ... de poisson  n° S1 p. 48
- 2008-124S Utilisation de plans d'expérience pour optimiser la mesure du taux d'oxydation des lipides -----  n° S1 p. 48
- 2008-125S Oxydation des lipides ... de pulpes de poisson lavées ...de cabillaud ..., de hareng ... et de saumon  n° S1 p. 48
- 2008-126S Inhibition de l'oxydation ... pulpes de cabillaud lavées ... ou enrichies en lipides par une fibre ... raisin blanc  n° S1 p. 48
- 2008-127S Oxydation des phospholipides de cabillaud dans les liposomes : effet du sel, du pH et du potentiel zeta ---  n° S1 p. 49
- 2008-128S Activité pro-oxydante de l'ion ferreux ... dans l'oxydation des phospholipides du cabillaud ... liposomes ---  n° S1 p. 49
- 2008-129S Rôle du fer dans la peroxydation des acides gras polyinsaturés dans les liposomes -----  n° S1 p. 49
- 2008-130S Le rôle ... composés volatils ... odeur durant l'oxydation des lipides ... de cabillaud via l'hémoglobine ----- n° S1 p. 49
- 2008-131S ... microextraction sur phase solide pour ... composés volatils ... oxydation ... émulsions d'huile de poisson --  n° S1 p. 50
- 2008-132S Oxydation de l'alpha-tocophérol ... muscle du poisson durant le stockage à l'état réfrigéré et ... congelé ---  n° S1 p. 50
- 2008-133S Dosage des acides ascorbique et déhydroascorbique ... poissons ... par CLHP avec détection fluorimétrique -  n° S1 p. 50

3 – Critères de qualité

- ◆ 2008-4282 Qualité compositionnelle et organoleptique ... dorade royale sauvage et d'élevage ... et du bar ... Synthèse n° 41 p. 25
- ◆ 2008-4283 composés volatils ... qualités odorantes du saumon fumé ... évaluation des contaminants du fumage (HAP) --- n° 41 p. 26
- 2008-4284 Utilisation des composés volatils ... détection rapide des indicateurs de qualité du saumon ... fumé à froid -  n° 41 p. 27
- 2008-4285 Prédiction de l'enthalpie ... conductivité thermique des produits congelés ... données de composition -----  n° 41 p. 28
- 2008-4380 ... test immunologique ... l'alpha-actinine ... dégradation protéique ... perte de qualité d'espèces de poisson n° 42 p. 24
- 2008-4381 Analyse sensorielle de la langoustine traitée avec différents agents anti mélanose -----  n° 42 p. 25
- 2008-4506 Composés actifs dans le muscle de calmar *Sepioteuthis lessoniana* et leurs effets sur le goût ----- n° 43 p. 31
- 2008-4507 Effet du stress ... avant la mort ... *rigor mortis* ... entreposage en glace ... couleur ... peau et... filet de saumon -- n° 43 p. 31
- 2008-4508 Activité phénoloxydase de l'hémocyanine ... crevette tropicale ... rôle ... formation de mélanose  n° 43 p. 32
- 2008-4509 Composés volatils utilisables ... indicateurs de qualité pour la détection rapide du saumon fumé à froid  n° 43 p. 32
- ◆ 2008-4601 Effet du taux de glazurage sur la qualité durant le stockage de crevettes surgelées -----  n° 44 p. 31
- 2008-4602 Caractérisation et distribution tissulaire de la polyphénoloxydase de la crevette tropicale profonde  n° 44 p. 32
- 2008-4603 Modifications chimiques ... mise en conserve du saumon ... (coho) ... effet du stockage réfrigéré préalable -  n° 44 p. 32
- 2008-4604 Qualité du filet de saumon cru comme indicateur de la qualité du saumon cuit -----  n° 44 p. 33

- 2008-4605 ... valeur nutritionnelle ... fraîcheur de la seiche ... entreposage en glace ... QIM ... méthodes biochimiques --  n° 44 p. 33
- 2008-4606 Fiches de synthèse sur l'histamine et les principales méthodes de dosage de l'histamine ----- n° 44 p. 33
- 2008-4607 Fiches de synthèse sur l'ABVT et les principales méthodes de dosage des amines volatiles ----- n° 44 p. 34

4 – Gestion de la qualité

- 2008-4286 Certification ISO 22000 - Les 8 clés de la réussite ! -----  n° 41 p. 28
- ◆ 2008-4382 Etude de faisabilité de la mise en place d'un écolabel dans la filière des produits de la pêche maritime ----- n° 42 p. 25
- 2008-4383 Critères microbiologiques des aliments : état des lieux (1^{ère} et 2^{ème} partie) ----- n° 42 p. 26
- 2008-4384 Les secrets du commerce : changement de nom et étiquetage incorrect des produits de la mer ----- n° 42 p. 26
- 2008-4385 Contrôle de l'étiquetage du poisson frais dans les commerces de détail en Espagne -----  n° 42 p. 26
- 2008-4386 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*cartes de contrôle*) ----- n° 42 p. 27
- 2008-4387 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*hygiène ... emballages ... denrées alimentaires*) ----- n° 42 p. 27
- 2008-4510 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*Sécurité machines - hygiène ... conception*) ----- n° 43 p. 32
- 2008-4511 Etiquetage des denrées alimentaires ----- n° 43 p. 33
- ◆ 2008-4608 Norme du *Codex Alimentarius* pour les mollusques bivalves vivants et crus ----- n° 44 p. 34
- 2008-4609 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*hygiène des aliments*) ----- n° 44 p. 34
- 2008-4610 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*contrôle par mesures des ù de non-conformes*) ----- n° 44 p. 35
- 2008-4611 Guide pratique de l'utilisation des référentiels ----- n° 44 p. 35





6 – 2 Implem (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-179S Amélioration de la traçabilité dans la chaîne de production des produits de la mer ----- n° S1 p. 69













6 – 3 Valid (N° Spécial SEAFOODplus)


- ◆ 2008-180S Validation de la traçabilité dans la chaîne de production des produits de la mer ----- n° S1 p. 70
- 2008-181S Révision de méthodes analytiques permettant de vérifier la méthode de production du poisson ----- n° S1 p. 72

5 - Méthodes analytiques générales

- 2008-4287 La spectroscopie Raman, une technique prometteuse ... maîtrise de la qualité de la viande et du poisson ...  n° 41 p. 29
- 2008-4288 Détecter *Salmonella* : 5 familles de méthodes -----  n° 41 p. 29
- 2008-4388 Détection, quantification et vitalité de *L. monocytogenes* dans les aliments par la méthode PCR quantitative -- n° 42 p. 27
- 2008-4389 Avis ... homologation et à l'annulation de normes (*Analyse sensorielle - ... locaux destinés à l'analyse*) ----- n° 42 p. 27
- 2008-4390 Avis ... homologation et à l'annulation de normes (*Produits alimentaires ... Dosage du sodium et du magnésium*) - n° 42 p. 28
- 2008-4512 Authentification des aliments par des méthodes basées sur la PCR -----  n° 43 p. 33
- 2008-4513 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*Dosage de la vitamine B6 par CLHP*) ----- n° 43 p. 33
- 2008-4514 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*Analyse sensorielle*) ----- n° 43 p. 33
- 2008-4515 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*Directives ... recherche de V. parahaemolyticus*) --- n° 43 p. 33
- 2008-4612 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie des aliments*) ----- n° 44 p. 35
- 2008-4613 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie des aliments*) ----- n° 44 p. 35
- 2008-4614 Suivi par résonance Raman de l'oxydation lipidique de la viande et du poisson ----- n° 44 p. 35
- 2008-4615 Identification des espèces des produits alimentaires en utilisant le système FoodExpert-ID® de BioMerieux -  n° 44 p. 35






6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

- 2008-4289 Aldéhydes volatils... poisson fumé : méthodes d'analyse, fréquence d'apparition et ... formation -----  n° 41 p. 29
- 2008-4290 Contrôle de la fraîcheur de la dorade royale (*Sparus aurata*) à l'aide d'un capteur potentiométrique -----  n° 41 p. 29
- 2008-4291 Détermination rapide de la présence d'arsenic, de sélénium, de nickel et de vanadium dans les poissons ...  n° 41 p. 30
- 2008-4391 ... origine d'un poisson par PCR-DGGE grâce ... communautés bactériennes ... Pangasius du Viêt-nam -----  n° 42 p. 28
- 2008-4392 ... imagerie numérique ... taille ... forme de filets en pré- et post-rigor de cabillaud ... saumon ... Effets du stress ..n° 42 p. 28
- 2008-4393 Le code barre ADN pour l'identification des produits issus de poisson fumé ----- n° 42 p. 29
- 2008-4394 ... authenticité ... crevette rose ... grise ... PCR-RFLP de l'ARNr 16S ... région mitochondriale de l'ARNt Val ---  n° 42 p. 29
- 2008-4395 Avis ... homologation et à l'annulation de normes (*Produits alimentaires - Dosage de l'arsenic inorganique*) ---- n° 42 p. 29
- ◆ 2008-4516 ... dénombrement de *L. monocytogenes* ... faibles niveaux de contamination ... saumon fumé à froid ----- n° 43 p. 34
- 2008-4517 ... contamination par les norovirus d'huîtres ... PCR semi-quantitative en temps réel par transcription inverse  n° 43 p. 34
- 2008-4518 ... propriétés de texture des filets de barbe de rivière ... méthode naturelle des contours -----  n° 43 p. 35
- 2008-4519 ... frottis iodure-amidon ... détecter ... illégale d'eau de javel dans la pêcherie de la langouste blanchen° 43 p. 35
- 2008-4520 Développement d'un « biosniffer » micro-conductimétrique pour détecter la triméthylamine -----  n° 43 p. 36
- 2008-4521 Analyses PCR en temps réel ... quantifier et déterminer les souches de *V. vulnificus* ... huîtres ... l'eau ----  n° 43 p. 36
- 2008-4522 Les parasites ... outil biologique pour discriminer les stocks de platête brésilien ... de l'Atlantiquen° 43 p. 36
- 2008-4616 ... grille de cotation QIM ... courtes élévations de température ... durée de conservation de l'omble chevalier n° 44 p. 36
- 2008-4617 Stratégies analytiques pour déterminer des résidus antibiotiques dans le poisson -----  n° 44 p. 36
- 2008-4618 Évaluation à haute vitesse ... teneurs en eau et en MG ... filets de poisson par la spectroscopie en ligne  n° 44 p. 36
- 2008-4619 ... méthode ... séquences d'ADN mitochondrial ... identification ... espèces de poissons plats -----  n° 44 p. 37
- 2008-4620 Mesures rapides et non invasives des teneurs en pigment ... MG de saumon atlantique ... vivant et abattu ----- n° 44 p. 37
- 2008-4621 Extraction sur phase solide comme outil pour séparer les classes des lipides ... dégradation des lipides marins ... n° 44 p. 37

- 2008-4622 Nouvel oxydant ... dérivatisation post-colonne ... résidus de vert malachite ... leucomalachite ... HPLC -----  n° 44 p. 37

4 - Environnement

1 – Qualité du milieu






- 2008-4292 Indicateurs d'efficacité de l'utilisation de la ressource ... performance environnementale ... élevages  n° 41 p. 31
- 2008-4293 Lexique d'écologie, d'environnement et d'aménagement du littoral -----  n° 41 p. 31
- 2008-4523 Synthèse : biomarqueurs biochimiques d'algues et pollution marine -----  n° 43 p. 37
- 2008-4524 Utilisation de *Gracilaria lichenoides* (Rhodophyta) pour alléger les excès nutritifs en aquaculture -----  n° 43 p. 37
- 2008-4623 Macro-algue ... *S. horneri* ... bio-absorbant ... élimination de métaux lourds : rôle du calcium  n° 44 p. 38

2 – Sites industriels, déchets, eau


- ◆ 2008-4624 Les déchets de l'industrie du poisson : traitement, impacts ... utilisations actuelles et potentielles ----- n° 44 p. 38

5 - Consommation et marchés







1 – Economie de la production

- 2008-4294 Compétitivité de l'industrie alimentaire européenne - Une évaluation économique et réglementaire 2007 - -  n° 41 p. 32
- ◆ 2008-4396 Prévisions sur le développement de l'aquaculture marine ----- n° 42 p. 30
- 2008-4397 Gestion optimale et protection de l'environnement dans l'industrie de l'aquaculture -----  n° 42 p. 30
- 2008-4498 Améliorer la capture en fonction des objectifs biologiques et économiques ----- n° 42 p. 31
- 2008-4499 Bilan annuel 2007. Données de ventes déclarées en halle à marée -----  n° 42 p. 31
- 2008-4525 Modélisation des changements climatiques et effet sur les industries aquacoles norvégiennes du saumon - -  n° 43 p. 38
- 2008-4526 La mer a de l'avenir - Données économiques maritimes françaises 2007 ----- n° 43 p. 38
- 2008-4625 Droits à produire transférables : le marché des concessions conchylicoles et ses effets non désirés ----- n° 44 p. 39
- 2008-4626 Productions jointes ... gestion des pêcheries mixtes ... pêcherie chalutière langoustinière ... de Gascogne ----- n° 44 p. 39
- 2008-4627 Aquaculture en Afrique : mise en valeur du potentiel -----  n° 44 p. 40

2 – Offre marchés

- 2008-4295 ... débouchés potentiels ... ombre tropicale ... marchés européens ... conditions de la concurrence ----- n° 41 p. 32
- 2008-4296 Perception de la qualité et des signes officiels de qualité dans le secteur alimentaire ----- n° 41 p. 32
- 2008-4297 Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture. Bilan annuel 2006 ----- n° 41 p. 33
- 2008-4400 Test sur l'intégration du marché et la loi du prix unique ... marchés de la crevette dans le monde ----- n° 42 p. 31
- 2008-4401 La crevette a la pêche ----- n° 42 p. 31
- 2008-4402 Le surimi relâche le bâton ----- n° 42 p. 31
- 2008-4527 Règles d'accès au marché dans le commerce international des produits de la pêche -----  n° 43 p. 38
- ◆ 2008-4628 Marché actuel et futur du poisson ... pêche artisanale - études de cas en Asie, Afrique et Amérique Latine ----- n° 44 p. 40
- 2008-4629 Opportunités de marché pour l'offre française de produits ... pêche Rapport de synthèse OFIMER, 2008 ----- n° 44 p. 41



3 – Consommation

- 2008-4298 Adepale (Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés). Chiffres Clés 2006 -----  n° 41 p. 33
- 2008-4299 Produits de la mer, le durable s'installe -----  n° 41 p. 33
- 2008-4300 Dossier " saurisserie ". La valorisation repart de plus belle -----  n° 41 p. 33
- 2008-4403 Une nouvelle approche pour modéliser les préférences des consommateurs ----- n° 42 p. 31
- ◆ 2008-4528 Communication ... bénéfiques... risques ... perception ... consommateurs ... intention de manger du poisson - -  n° 43 p. 39
- 2008-4529 La marée à contre-courant ----- n° 43 p. 39
- 2008-4530 Dossier produits de la mer ----- n° 43 p. 39
- 2008-4630 Les signes officiels de qualité en perte de reconnaissance ----- n° 44 p. 41
- 2008-4631 L'économie politique de l'écotiquetage du poisson et ses manifestations locales en Afrique du Sud -----  n° 44 p. 41
- 2008-4632 Demande en poissons en Asie : une analyse inter-pays -----  n° 44 p. 42

2 - 1 Consumersurvey (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-021S Attitude des consommateurs et consommation de produits de la mer en Europe ----- n° S1 p. 11

2 - 2 Seafoodsense (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-022S ... qualités gustatives ... caractéristiques sensorielles, ... comportements et ... goûts des consommateurs ----- n° S1 p. 12
- 2008-023S Profils sensoriels des produits de saumon les plus communs sur le marché danois ----- n° S1 p. 14
- 2008-024S Goût des consommateurs et caractéristiques sensorielles de différents produits de cabillaud ----- n° S1 p. 14
- 2008-025S Caractéristiques sensorielles de ... produits de cabillaud ... préférences ... attitudes des consommateurs - -  n° S1 p. 15
- 2008-026S ... schéma basé ... méthode QIM et application à l'étude de la conservation de filets de cabillaud frais  n° S1 p. 15

- 2008-027S ... emballage sous AM ... stockage super réfrigéré pour augmenter la DLC ... des filets de cabillaud frais n° S1 p. 15
- 2008-028S Maintenir la qualité des filets de morue dessalés en emballages individuels ----- n° S1 p. 15
- 2008-029S Consommation de poisson ... au sein des ménages avec ou sans ... maladies cardio-vasculaires ... enquête n° S1 p. 15

2 - 2 Sea-Infocom (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-030S Évaluation des besoins des consommateurs en terme d'information pour l'achat des produits de la mer ----- n° S1 p. 16
- 2008-031S Connaissance et intérêt des consommateurs envers l'information sur le poisson ----- n° S1 p. 17
- 2008-032S Impact de la communication sur les choix nutritionnels des consommateurs ----- n° S1 p. 18
- 2008-033S Déterminants de la consommation de poisson : rôle et importance de l'information ----- n° S1 p. 18
- 2008-034S Utilisation et confiance des consommateurs européens dans les sources d'information sur les poissons ----- n° S1 p. 18
- 2008-035S Déterminants individuels ... consommation du poisson : application ... théorie du comportement planifié ----- n° S1 p. 18
- 2008-036S Segmentation du marché du poisson selon l'évaluation de la qualité du produit par le consommateur ----- n° S1 p. 18
- 2008-037S Détermination ... origine des produits de la mer ... marché belge : défi ... bases de données et ... traçabilité ----- n° S1 p. 18
- 2008-038S Importance ... durabilité ... éthique ... poisson : perspective sur le comportement du consommateur ----- n° S1 p. 19
- 2008-039S Perception des consommateurs ... preuves scientifiques sur les poissons sauvages et d'élevage ... Belgique ----- n° S1 p. 19
- 2008-040S Pourquoi les consommateurs ... comportement ... sécurité des aliments et ... information sur les risques ----- n° S1 p. 19
- 2008-041S Évaluation des apports ... moyen de quantifier le conflit entre nutrition et toxicologie ... produits de la mer ----- n° S1 p. 20
- 2008-042S Perception des consommateurs ... preuves scientifiques ... bénéfiques ... risques ... consommation du poisson ----- n° S1 p. 20
- 2008-043S Évaluation des apports ... polybromo-diphényl-éthers et en AG ω 3 à travers la consommation de poisson ----- n° S1 p. 20
- 2008-044S La consommation de poisson ... solution sans danger pour augmenter les apports en AG ω 3 à longue chaîne ----- n° S1 p. 21

2 - 4 Consumerevalute (N° Spécial SEAFOODplus)

- ◆ 2008-045S Évaluation par les consommateurs de produits de la mer élaborés ----- n° S1 p. 21
- 2008-046S ... intention ... consommer ... nouveau produit ... poisson : comparaison intergénérationnelle ... interculturelle ----- n° S1 p. 22
- 2008-047S L'importance ... facteurs liés aux habitudes et aux choix délibérés ... comportement des consommateurs n° S1 p. 22
- 2008-048S Effet de la connaissance du consommateur ... diversité des produits d'une gamme ... consommation n° S1 p. 22
- 2008-049S Exploration des relations entre praticité et consommation de poisson : une étude interculturelle ----- n° S1 p. 22

6 - Réglementation

N.B. Dans chaque rubrique, les textes sont classés dans l'ordre suivant :

- 1°) Textes applicables : européens (règlement, directive, décision), puis français : loi, décret, arrêté, avis paru au JO
- 2°) Projets de textes, questions parlementaires, jurisprudences, avis de l'administration, européens, puis français
- 3°) Textes étrangers (Codex, OMC, pays UE, pays tiers)

01 – Textes généraux

- 2008-4301 Loi n° 2008-1824 du 25 décembre 2008 de finances rectificative pour 2008 ----- n° 41 p. 34
- 2008-4302 Arrêté ... liste des poissons, crustacés, mollusques ... visés à l'article 302 bis KF du code général des impôts ----- n° 41 p. 34

02 – Contrôles officiels – Contrôle sanitaire - Métrologie

- 2008-4303 Note d'information DGAL ... " Bilan ... contrôle renforcé ... denrées alimentaires d'origine animale ... de Chine ... " n° 41 p. 34
- 2008-4304 Note de service DGAL ... " Plan ... 2008 contrôle ... contamination ... (HAP) ... denrées ... (CE ... pays tiers) " ----- n° 41 p. 34
- 2008-4305 Note de service DGAL ... "Rectificatif ... liste des laboratoires ... métaux lourds ... résidus chimiques ... poissons ... " n° 41 p. 35
- 2008-4404 Arrêté ... modifiant l'arrêté ... instruments de pesage à fonctionnement automatique en service ----- n° 42 p. 32
- 2008-4405 Décision administrative ... "Organisation ... contrôles à l'importation ... animaux vivants ... produits animaux ... " ... n° 42 p. 32
- 2008-4406 Appui scientifique ... AFSSA ... plan d'échantillonnage national des PCB ... poissons de rivière ... méthodologie -- n° 42 p. 32
- 2008-4407 Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8040 ... " Bilan de l'opération alimentation "Fêtes de fin d'année " 2007 " ----- n° 42 p. 32

03 – Hygiène - Agrément des établissements

- 2008-4306 Règlement (CE) n° 1432/2008 ... marquage et le transport de sous-produits animaux ----- n° 41 p. 35
- 2008-4307 Décision 2008/802/CE ... liste des unités agréées dans les pays tiers pour l'irradiation des denrées alimentaires -- n° 41 p. 35
- 2008-4308 Décret n° 2008-1791 ... conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée -- n° 41 p. 35
- 2008-4309 Note de service DGAL ... " ... analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats " - n° 41 p. 36
- 2008-4310 Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8021 ... : " Procédures actualisées dans le domaine des transports " ----- n° 41 p. 36
- 2008-4408 Avis de l'AFSSA ... références applicables aux denrées alimentaires ... critères indicateurs d'hygiène des procédés n° 42 p. 33
- 2008-4409 Liste des établissements agréés préparant des denrées animales ou d'origine animale n° 42 p. 33
- 2008-4410 Note d'information DPMA/SDA ... " Suivi sanitaire des coquillages - Synthèse réglementaire " ----- n° 42 p. 33
- 2008-4411 Note de service DGAL/SDSSA ... " ... agrément des établissements à l'exportation ... produits de la pêche ... " n° 42 p. 33

04 – Produits – Règles de préparation – Procédés

- 2008-4412 Décret ... abrogeant le décret n° 54-1163 du 19 novembre 1954 ... loi du 1^{er} août 1905 ... bouillons et potages -- n° 42 p. 34

- 2008-4413 Décret ... application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles ----- n° 42 p. 34
- 2008-4414 Arrêté ... rendant obligatoire la délibération du CNC du 4 décembre 2007 ... dénomination " Moules de bouchot " - n° 42 p. 34

05 – Additifs - Auxiliaires technologiques – Arômes

06 – Matériaux en contact - Produits de nettoyage

- 2008-4415 Règlement ... matériaux ... objets en matière plastique recyclée ... contact avec des denrées alimentaires n° 42 p. 34
- 2008-4416 Directive ... matériaux et objets en matière plastique ... contact avec les denrées alimentaires ----- n° 42 p. 35

07 – Biotechnologies - Nouveaux aliments

- 2008-4417 Décision ... mesures d'urgence ... OGM non autorisé " Bt 63 " dans les produits à base de riz ----- n° 42 p. 35

08 – Contaminants - Résidus

- 2008-4418 Règlement ... modifiant le règlement ... fixant les limites maximales applicables aux résidus des produits n° 42 p. 36
- 2008-4419 Décision ... modifiant la décision ... plans de surveillance des résidus présentés par les pays tiers n° 42 p. 36
- 2008-4420 Note de service DGAL/ ... "Révision ... détection des phycotoxines ... chair ou l'hépatopancréas des mollusques ..." - n° 42 p. 36

10 – Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles

- 2008-4311 Directive 2008/68/CE ...modifiant l'annexe III bis ... en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires ----- n° 41 p. 36
- 2008-4312 Directive 2008/5/CE étiquetage ... denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues ... n° 41 p. 36
- 2008-4313 Décret n° 2008-1802 ... code de la consommation (partie réglementaire) ... ingrédients allergènes majeurs n° 41 p. 35
- 2008-4421 Règlement ... modifiant le règlement ... allégations nutritionnelles et de santé ... denrées alimentaires ----- n° 42 p. 37
- 2008-4422 Règlement ... dispositions d'exécution ... demandes d'autorisation d'allégations de santé n° 42 p. 37
- 2008-4423 Directive ... indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires n° 42 p. 37

11 – Signes de qualité et d'origine - Normalisation

- 2008-4314 Règlement (CE) n° 1407/2008 ... dénomination ... AOP et des IGP [Trebonský kapr (IGP)] ----- n° 41 p. 37
- 2008-4315 Loi n° 2008-1821 ... valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer --- n° 41 p. 37
- 2008-4316 Arrêté du 14 décembre 2008 ... contrôle des exigences et recommandations ... certification de conformité n° 41 p. 37
- 2008-4317 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*individus non conformes ...cas d'un lot isolé*) ----- n° 41 p. 38
- 2008-4424 Règlement ... dénominations ... AOP ... IGP [Pane di Matera (IGP), Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (AOP)] ----- n° 42 p. 37
- 2008-4425 Règlement ... importation de pays tiers ... production biologique de produits agricoles ... (Refonte) ----- n° 42 p. 37
- 2008-4426 Arrêté du 5 février 2008 portant homologation d'un cahier des charges de label rouge (truite de source) ----- n° 42 p. 37

12 – Environnement - Installations classées

- 2008-4427 Arrêté ... prescriptions ... installations, ouvrages ... soumis à déclaration ... (piscicultures d'eau douce n° 42 p. 38

13 – Importation / Exportation

- 2008-4318 Note de service DGAL ... " CHINE - Conditions de certification vétérinaire à l'exportation ... de Chine "----- n° 41 p. 38
- 2008-4428 Décision ... liste des pays tiers ... importation de produits de la pêche ... l'alimentation humaine est autorisée -- n° 42 p. 38

14 - Economie (organisation commune des marchés, ...) - Gestion des ressources

- 2008-4319 Règlement (CE) n° 1386/2008 ... mesures de conservation et d'exécution ... zone ... l'Atlantique du Nord-Ouest -- n° 41 p. 38
- 2008-4320 Note de service DPMA ... " Mesures adoptées par la CICTA en novembre 2006 " ----- n° 41 p. 38
- 2008-4429 Arrêté ... taille minimale ... poids minimal de capture et de débarquement des poissons ... organismes marins --- n° 42 p. 38
- 2008-4430 Arrêté ... ports ... débarquements et transbordements de thon rouge effectués en France n° 42 p. 38