




# Sommaire Bibliomer 2009

n° 45 - Mars, n° 46 - Juin, n° 47 - Septembre, n° 48 - 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

- ◆ 2009-4633 Rapport sur l'apport de la recherche à l'évaluation des ressources halieutiques et à la gestion des pêches ----- n° 45 p. 1
- 2009-4634 Étude globale des pêches de crevettes ----- n° 45 p. 1
- 2009-4635 Effets économiques du plan de rétablissement du cabillaud sur les diverses pêcheries de la Mer du Nord ----- n° 45 p. 2
- 2009-4636 Concombres de mer - Synthèse globale sur les pêcheries et le commerce ----- n° 45 p. 2
- 2009-4637 Consortium européen Eur\_Ocean ----- n° 45 p. 2
- ◆ 2009-4731 Plan de gestion Anguille de la France. Application du règlement R (CE) n° 1100/2007 du 18 septembre 2007 .... n° 46 p. 1
- 2009-4732 Age et croissance du thon rouge en Méditerranée, *Thunnus thynnus* (Osteichthyes : Thunnidae) ----- n° 46 p. 2
- 2009-4733 Étude régionale sur les petits thonidés de la mer Méditerranée, incluant la mer Noire ----- n° 46 p. 2
- 2009-4734 Statistiques des pêches et de l'aquaculture - FAO annuaire 2006 ----- n° 46 p. 2
- ◆ 2009-4840 Définition et estimation globale des captures accessoires des pêcheries marines -----  n° 47 p. 1
- 2009-4841 Partager les informations et les connaissances. Guide technique pour une pêche responsable ----- n° 47 p. 1
- 2009-4842 Engagements du Grenelle de la mer ----- n° 47 p. 2
- 2009-4843 Enquête relative à la pêche de loisir ... en mer en Métropole et dans les DOM. Synthèse des résultats finaux --- n° 47 p. 2
- 2009-4844 Guide des espèces à l'usage des professionnels -----  n° 47 p. 2
- 2009-4941 ... pou de mer des saumons d'élevage ... déclin ... salmonidés sauvages en Europe ... menace pour les poissons .....n° 48 p. 1
- 2009-4942 L'anguille européenne - Indicateurs d'abondance et de colonisation -----  n° 48 p. 1

### 2 – Pêche

- ◆ 2009-4638 Optimisation du rendement liquide lors du pressage hydraulique de captures accessoires de sardines ..... n° 45 p. 3
- 2009-4639 Le casier ... flottant élimine les captures accessoires de crabe royal et maintient les captures de cabillaud ---- n° 45 p. 4
- 2009-4735 Évaluation de l'étendue de la pêche illégale au niveau mondial ----- n° 46 p. 3
- 2009-4845 Sélectivité de cul de chalut à mailles carrées, .... trois céphalopodes commerciaux en Méditerranée -----  n° 47 p. 3
- ◆ 2009-4943 Activités protéolitiques du muscle ventral ... contenu intestinal du hareng ... estomac plein ou vide -----  n° 48 p. 2
- 2009-4944 ... méthode de capture sur la physiologie et les produits de dégradation des nucléotides de langoustine .....  n° 48 p. 2
- 2009-4945 Les filets maillants -----  n° 48 p. 4
- 2009-4946 Les pêches côtières bretonnes - Méthodes d'analyse et aménagement -----  n° 48 p. 4

### 3 – Aquaculture

- ◆ 2009-4640 Guide de co-construction d'indicateurs de développement durable en aquaculture ----- n° 45 p. 4
- 2009-4641 « Vaccination » des crevettes contre les pathogènes viraux : phénoménologie et mécanismes sous jacents --  n° 45 p. 5
- 2009-4642 Mortalités induites par *B. ostreae* chez des huîtres plates européennes ... d'un an : infection expérimentale .....n° 45 p. 5
- 2009-4643 Avis du GS sur la santé ... bien-être des animaux ... aquatiques sensibles aux maladies listées ...D 2006/88/CE ...n° 45 p. 6
- 2009-4644 Avis de l'AFSSA ... risque zoo-sanitaire ... réimmersion du naissain ... échanges intra-communautaires d'huîtres .... n° 45 p. 6
- 2009-4645 Avis du GS sur la santé et le bien-être des animaux ... systèmes d'élevage des bars communs ... dorades royales n° 45 p. 7
- 2009-4646 Avis du GS sur la santé et le bien-être des animaux ... systèmes d'élevage des carpes communes ..... n° 45 p. 8
- 2009-4647 Amélioration de la couleur... conservation de la chair de thon rouge du Sud ... vitamine E et C ... Se .....n° 45 p. 9
- 2009-4648 Développement de l'aquaculture - 3. Gestion des ressources génétiques ----- n° 45 p. 10
- 2009-4649 Comparaison de saumons ... d'aquaculture, sauvage et hybride, élevés dans des conditions d'aquaculture ----- n° 45 p. 10
- 2009-4650 Substitution ... farine de poisson par ... viande porcine ... alimentation de crevettes ... (*Litopenaeus vannamei*) - n° 45 p. 10
- 2009-4651 Impact ... huile de l'aliment ... stockage ... congelé sur la qualité ... filets ... tilapia hybride rouge .....  n° 45 p. 11
- ◆ 2009-4736 Purification des coquillages : aspects théoriques et pratiques ----- n° 46 p. 3
- 2009-4737 Effets du bruit des outils de production aquacole sur la croissance ... sur la truite arc-en-ciel .....  n° 46 p. 4
- 2009-4738 Comparaison de la croissance et du bien-être ... truite arc-en-ciel élevée en circuit recirculé et ... ouvert --  n° 46 p. 5
- 2009-4739 Effet de la densité dans un bassin en circuit recirculé sur la performance du bar (*Dicentrarchus labrax*) --  n° 46 p. 5
- 2009-4740 L'alimentation des coquilles St J. canadiennes et des moules mesurées ... dans leur milieu ... modélisation --  n° 46 p. 6
- 2009-4741 ... gènes différenciellement exprimés entre les souches d'huîtres creuses ... mortalité estivale ----- n° 46 p. 6
- 2009-4742 Santé de la crevette d'élevage en Nouvelle-Calédonie -----  n° 46 p. 7
- 2009-4743 Surveillance en continu de la qualité de l'eau dans l'industrie du clam commun en Floride, USA -----  n° 46 p. 7

● 2009-4744	Purification de la vénéus gallinette ... effets sur les micro-organismes, le contenu en sable et la mortalité ...	📖	n° 46	p. 7
● 2009-4745	Modélisation du comportement du saumon atlantique ... en cages en mer : une approche Lagrangian	----	📖	n° 46 p. 8
● 2009-4746	Les avancées dans les technologies de pêche dans les tanks circulaires	----	📖	n° 46 p. 8
● 2009-4747	Substitution d'huile de poisson par des huiles végétales ... dorade royale ... effets sur les performances	.....	📖	n° 46 p. 8
● 2009-4748	Effet des conditions ... abattage ... filetage du saumon ...sur la qualité de la chair des filets frais et fumés	----	📖	n° 46 p. 8
● 2009-4749	Effets du taux d'oxygène et du stress à l'abattage sur la qualité de la chair de la truite arc-en-ciel	----	📖	n° 46 p. 9
● 2009-4750	Avis du GS ... santé et le bien-être animal ... concept de sensibilité chez les poissons	.....	n° 46	p. 9
● 2009-4751	Avis du GS ... santé et le bien-être animal ... systèmes d'étourdissement et d'abattage du saumon atlantique	.....	n° 46	p. 9
● 2009-4752	Avis du GS ... santé et le bien-être animal ... systèmes d'étourdissement et d'abattage de la truite arc-en-ciel	.....	n° 46	p. 10
● 2009-4753	Avis du GS ... santé et le bien-être animal ... systèmes d'étourdissement et d'abattage des bars et des dorades	.....	n° 46	p. 10
● 2009-4754	Avis du GS ... santé et le bien-être animal ... systèmes d'étourdissement et d'abattage de l'anguille d'élevage	.....	n° 46	p. 10
◆ 2009-4846	Poissons, mollusques et crustacés polyplôides : production, biologie et applications à l'aquaculture	.....	📖	n° 47 p. 3
● 2009-4847	Avis du GS ... aspects bien-être ... systèmes d'étourdissement et d'abattage de la carpe d'élevage	.....	n° 47	p. 5
● 2009-4848	Évaluation ... indices benthiques ... impact environnemental ... aquaculture de poissons ... coquillages	.....	📖	n° 47 p. 5
● 2009-4849	Aquaculture : problématique environnementale, toxicologique et de santé	----	📖	n° 47 p. 6
● 2009-4850	Situation et perspectives de la pisciculture dans le monde : consommation et production	----	📖	n° 47 p. 7
● 2009-4851	Les sources protéiques dans les aliments pour les poissons d'élevage	----	📖	n° 47 p. 7
● 2009-4852	Alimentation lipidique et remplacement des huiles de poisson par des huiles végétales en pisciculture	----	📖	n° 47 p. 8
● 2009-4853	Pisciculture marine de « nouvelles espèces » d'élevage pour l'Europe	----	📖	n° 47 p. 8
● 2009-4854	Salmoniculture marine : la collecte, une étape clé	----	📖	n° 47 p. 9
● 2009-4855	La pisciculture des tilapias	----	📖	n° 47 p. 9
● 2009-4856	Tendances pour la pisciculture européenne de demain : cages ... systèmes en eau recirculée ... intégrés	----	📖	n° 47 p. 9
● 2009-4857	Domestication de nouvelles espèces et développement durable de la pisciculture	----	📖	n° 47 p. 10
● 2009-4858	Aquaculture	----	📖	n° 47 p. 10
● 2009-4859	Le silure glane. Biologie, écologie, élevage	----	📖	n° 47 p. 10
◆ 2009-4947	Modélisation de l'influence des facteurs environnementaux sur l'état physiologique ...huître creuse ...	.....	📖	n° 48 p. 4
● 2009-4948	... structure du muscle et des cathepsines ... filets ... saumon ...stress ... densités ... élevées	----	📖	n° 48 p. 5
● 2009-4949	Bien-être animal et aquaculture « bio » dans des systèmes ouverts	----	📖	n° 48 p. 5
● 2009-4950	Avis du GS ...dangers biologiques ... sanitaires ... bien-être ... systèmes ... abattage des poissons d'élevage	----	n° 48	p. 6
● 2009-4951	Avis du GS ... Santé et le Bien-être Animal ... spécifiques à l'espèce ... systèmes ... abattage du thon d'élevage	----	n° 48	p. 6
● 2009-4952	Surveillance et maîtrise ... poux de mer ... piège lumineux ... diodes électroluminescentes (LED)	----	n° 48	p. 7
● 2009-4953	Utilisation d'herbes immunostimulantes pour les poissons. Une synthèse de la recherche	----	📖	n° 48 p. 7
● 2009-4954	Étendre l'utilisation de produits végétaux durables dans les aliments aquacoles : une synthèse	----	📖	n° 48 p. 7
● 2009-4955	Rôles et fonctions de micro-organismes bénéfiques en aquaculture durable	----	📖	n° 48 p. 8

#### 4 – Algues

◆ 2009-4755	Un nouveau procédé pour l'extraction des alginates de <i>Laminaria digitata</i> : l'extrusion réactive	----	📖	n° 46 p. 11
◆ 2009-4860	... production et l'utilisation de la spiruline pour l'alimentation humaine et ... des animaux domestiques	----	📖	n° 47 p. 11
● 2009-4861	Synthèse sur la production de gaz et d'huile bio-diésel à partir de micro-algues	----	📖	n° 47 p. 11
● 2009-4862	Algues : source d'ingrédients minceur	----	📖	n° 47 p. 12
● 2009-4956	Analyse comparative des phycocolloïdes produits ... carraguénophytes ... utilisés industriellement ou non	----	📖	n° 48 p. 8

#### 5 – Conservation des produits frais sur le site de production

● 2009-4652	Comparaison ... méthodes d'abattage/étourdissement ... indicateurs de qualité .. réponse au stress du bar	.....	n° 45	p. 11
● 2009-4653	Qualité du lieu noir éviscéré ( <i>Pollachius virens</i> ) durant le stockage en glace à bord	----	📖	n° 45 p. 11
● 2009-4957	Modifications des composés azotés des huîtres émergées <i>Crassostrea gigas</i>	----	📖	n° 48 p. 8

## 2 - Transformation












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

● 2009-4654	Effets du stress lié à deux systèmes de transport sur les profils physiologiques du crabe tourteau <i>C. pagurus</i>	----	n° 45	p. 12
● 2009-4655	Les changements physico-chimiques et fonctionnels ... manteau de l'encornet géant ... en glace	----	📖	n° 45 p. 12
● 2009-4756	L'effet de l'absorption de glace sur la qualité des crevettes congelées durant le stockage	----	📖	n° 46 p. 12
● 2009-4863	... qualité ... conservation ... truite arc-en-ciel d'élevage ... système de réfrigération de glace liquide ozonée	.....	📖	n° 47 p. 12
● 2009-4958	... eau oxydante électrolysée ... sa glace ... bactéries productrices d'histamine ... peau du poisson ... contact	----	📖	n° 48 p. 10
● 2009-4959	... facteurs de conversion pour le strombe géant (lambi) transformé rapporté au poids vif	----	n° 48	p. 10
● 2009-4960	... flore microbienne d'huîtres ... [décoquillées] ... stockage réfrigéré ... conservation ... chitosan	----	📖	n° 48 p. 11

## 2 – Procédés de transformation

- 2009-4656 Étude de faisabilité ... possibilités d'amélioration du traitement initial des crevettes ... par les sulfites ---  n° 45 p. 13
- 2009-4657 Stabilisation de filets de thon cru albacore par conditionnement sous vide et traitement hautes pressions ---  n° 45 p. 13
- 2009-4658 Modélisation de la durée de conservation de la crevette congelée à différentes températures -----  n° 45 p. 14
- 2009-4659 Optimisation du procédé de congélation de la crevette rouge d'Argentine ... traitée avec des phosphates ---  n° 45 p. 14
- 2009-4660 Impact de *S. roseus* et du sel traité thermiquement sur la durée de conservation de scianidés salés ..... n° 45 p. 15
- 2009-4661 Effet des méthodes de décongélation sur la qualité des anguilles (*Anguilla anguilla*) -----  n° 45 p. 15
- 2009-4662 Effet du  $\text{NaHCO}_3$  ... acide citrique ...  $\text{NaCl}$  sur le rendement ... crevettes pattes blanches ... congelées .....  n° 45 p. 15
- 2009-4663 Inhibition ... formation d'oxydes de cholestérol dans les poissons congelés pré-traités ... extrait de plantes ----- n° 45 p. 15
- 2009-4664 Influence de l'irradiation gamma sur les propriétés ... de la bonite à dos rayé ... stockage réfrigéré -----  n° 45 p. 16
- 2009-4665 Effet du fumage sur la composition chimique et sur la conservation de deux espèces de carpes ----- n° 45 p. 16
- 2009-4757 Comparaison ... irradiation ... haute pression sur l'état sanitaire du saumon fumé à froid .....  n° 46 p. 12
- 2009-4758 Impact de l'ionisation sur la conservation du poisson et des produits de la mer : une vue d'ensemble .....  n° 46 p. 13
- 2009-4759 ... hautes pressions comme outil pour obtenir du carpaccio de qualité ... succédané de carpaccio ... poisson ---  n° 46 p. 13
- 2009-4760 Effets de la cuisson sous vide sur les propriétés physico-chimiques de filets de dorade royale .....  n° 46 p. 14
- 2009-4761 ... acides hydroxycinnamiques sur l'oxydation des lipides ... pulpe de muscle blanc du chinchard congelé ---  n° 46 p. 14
- 2009-4762 ... emballage sous vide et de l'huile essentielle d'origan sur la durée de conservation du poulpe .....  n° 46 p. 14
- 2009-4763 Modifications ... filets de truite arc-en-ciel traités avec de l'acétate, du lactate, et du citrate de sodium ...  n° 46 p. 14
- 2009-4764 Méthode et matériel pour mettre en boîte du thon ayant un aspect de gâteau compact -----  n° 46 p. 15
- 2009-4864 Nouvelle méthode d'immersion ... 4-hexylrésorcinol pour prévenir la formation de points noirs ... crevettes ---  n° 47 p. 13
- 2009-4865 Préservation ... qualité de ... poissons réfrigérés et congelés ... glace liquide ... anti-oxydants naturels -----  n° 47 p. 13
- 2009-4866 Préservation et augmentation ... conservation de crevettes et de vénéus par traitements haute pression ---  n° 47 p. 14
- 2009-4867 ... inhibition de la rancidité ... stockage ... congelé de filets de silure-glane ... acides citrique et ascorbique ---  n° 47 p. 14
- 2009-4868 Remplacement partiel...  $\text{NaCl}$  par  $\text{KCl}$  ... filets de maquereau ... acceptabilité sensorielle ... oxydation .....  n° 47 p. 15
- 2009-4869 Effet de traitements haute pression et de la cuisson sur la qualité du saumon atlantique -----  n° 47 p. 15
- 2009-4870 ... super-refroidissement ... emballage sous AM utilisant un émetteur de  $\text{CO}_2$  ... filets *pre-rigor* de saumon ...  n° 47 p. 16
- 2009-4871 ... traitement au phosphate sur la qualité de la crevette rouge d'Argentine ... congelée par cryogénie -----  n° 47 p. 16
- 2009-4872 Espèces alternatives de poisson pour le fumage à froid -----  n° 47 p. 17
- 2009-4873 ... rayons gamma sur la qualité et la durée de conservation de filets de truites arc-en-ciel ... réfrigérés ---  n° 47 p. 17
- 2009-4874 Modifications chimiques ... entreposage réfrigéré de chinchard du Chili ... glaçage ... extrait de plante -----  n° 47 p. 18
- 2009-4875 Effet combiné d'un absorbeur d'oxygène et d'huile essentielle d'origan ... filets de truite arc-en-ciel ... 4°C ---  n° 47 p. 18
- 2009-4876 ... conservation de filets de saumon ... additifs naturels, la super-réfrigération et l'emballage sous AM -----  n° 47 p. 18
- 2009-4877 Méthode de préparation de crustacés pré-cuits congelés pour augmenter leur durée de conservation -----  n° 47 p. 19
- 2009-4878 Étude des transferts d'eau et de sel dans des filets de sardinelles durant le salage -----  n° 47 p. 19
- 2009-4879 Irradiation gamma de crevettes étêtées, emballées et congelées -----  n° 47 p. 19
- ◆ 2009-4961 ... modes de cuisson ... conservation réfrigérée ... crevette tropicale ... traitée contre la mélanose .....  n° 48 p. 11
- 2009-4962 Elaboration des semi-conserves d'anchois : aspects économiques, techniques et hygiéniques ----- n° 48 p. 12
- 2009-4963 Modifications du muscle de phycis écureuil ou merluche ... dues à différentes stratégies de congélation ---  n° 48 p. 13
- 2009-4964 Contrôler en ligne la qualité des produits de la mer. [Détection en ligne des défauts, arêtes] ..... n° 48 p. 14
- 2009-4965 ... formulation de la panure sur les qualités des nuggets de poisson cuits en friture ou au four micro-ondes ---  n° 48 p. 14
- 2009-4966 ... culture starter productrice de nisine ... *Lactococcus lactis* ... fermentation ... du poisson au Sénégal -----  n° 48 p. 14
- 2009-4967 ... alginate et de transglutaminase microbienne ... liants ... muscles ... reconstitués à basse température ---  n° 48 p. 15
- 2009-4968 Amélioration des capacités gélifiantes à froid et à chaud de surimi d'encornet géant (*Dosidicus gigas*) ---  n° 48 p. 15
- 2009-4969 ... gel de protéines de lactosérum ... modèle ... propriétés diélectriques ... filets de saumon rose .....  n° 48 p. 15
- 2009-4970 Composés naturels pour préserver la fraîcheur de burgers de poisson -----  n° 48 p. 16

## 3 – Emballage et conditionnement

- 2009-4666 Influence ... conditionnement ... modifications microbiologiques et biochimiques d'huîtres ... traitées ... HP ---  n° 45 p. 16
- 2009-4667 Effet des bactéricides et de l'emballage sous AM sur la durée de conservation de la crevette charnue .....  n° 45 p. 17
- 2009-4668 Effet de la stabilisation du  $\text{CO}_2$  soluble sur la qualité des filets de dorade royale ... et de bar ... ----- n° 45 p. 17
- 2009-4669 Effet ... emballage ... température ... croissance de *L. monocytogenes* ... truite crue et fumée à chaud ..... n° 45 p. 17
- 2009-4765 Inhibition de l'oxydation ... du poisson par un nouveau film plastique enrobé avec un extrait de raifort ---  n° 46 p. 15
- 2009-4766 Procédé pour préparer, appertiser et emballer des conserves de mollusques bivalves -----  n° 46 p. 15
- 2009-4767 Évaluation technologique, microbiologique ... conserves de moule africaine emballées sous vide .....  n° 46 p. 16
- 2009-4768 Activité antimicrobienne de films comestibles composites de gélatine de poissons et de chitosan .....  n° 46 p. 16
- 2009-4769 Formation d'amines biogènes dans les steaks de thazard rayé ... emballés ... absorbeur d'oxygène .....  n° 46 p. 16
- 2009-4770 Effet de l'huile essentielle de thym et des conditions d'emballage sur des filets d'espadon ... frais .....  n° 46 p. 17
- 2009-4771 Effets d'un enrobage au chitosan sur la qualité et la durée de conservation de la carpe argentée .....  n° 46 p. 17
- 2009-4772 ... morue dessalée en emballage consommateurs - Effets de l'atmosphère ... et de pré-traitements -----  n° 46 p. 17
- 2009-4880 Perméabilité à l'oxygène et propriétés anti-oxydantes de films de surimi comestibles -----  n° 47 p. 19

- 2009-4881 Effet du saumurage, de l'emballage sous AM ... super-refroidissement ... conservation du filet de cabillaud ... n° 47 p. 20
- 2009-4882 ... emballage, avec du CO<sub>2</sub> dissous dans l'espace libre ... acides organiques ... conservation du saumon frais - n° 47 p. 20
- 2009-4883 ... qualité du saumon... fileté *pre-rigor* ... emballé sous AM traditionnelle ... émetteur de CO<sub>2</sub> et sous vide n° 47 p. 21
- 2009-4884 Prédiction de l'optimisation ... capacité ... émetteur de CO<sub>2</sub> ... conditionnement sous AM de filets de saumon n° 47 p. 21
- 2009-4885 ... thymol ... conditionnement sous AM ... dégradation microbienne ... steaks hachés de cabillaud frais ..... n° 47 p. 21
- 2009-4886 ... dégradation des nucléotides de steaks de thazard rayé ... absorbeur d'oxygène ... stockage réfrigéré . - - - n° 47 p. 22
- 2009-4971 Innovations dans la préservation et le stockage des produits de la mer - - - - - n° 48 p. 16
- 2009-4972 ... qualité sensorielle du saumon réfrigéré ... pulvérisation de solutions de dihydroquercétine naturelle.. - - - n° 48 p. 17

#### 4 – Innovation produits

- 2009-4773 Amélioration de la qualité gustative de produits à base de pulpe de poisson ... texture - - - - - n° 46 p. 17
- 2009-4774 Utilisation des protéines ... de coproduits de merlu blanc ... préparation de saucisses de poisson ..... n° 46 p. 18
- 2009-4887 Steaks hachés de maquereau et de merlu : caractérisation nutritionnelle et optimisation sensorielle - - - - - n° 47 p. 22
- 2009-4973 Avis de l'AFSSA ... autorités finlandaises ... marché ... ingrédient alimentaire : produit de peptide de sardine - - - - - n° 48 p. 17
- 2009-4974 Avis de l'AFSSA ... autorités finlandaises ... marché ... ingrédients alimentaires ... algue verte ... astaxanthine .. - - - n° 48 p. 17

#### 5 – Biotechnologies

- 2009-4670 Étude ... protéases du caecum pylorique ... production d'hydrolysats de gélatine ... activité antioxydante - - - n° 45 p. 17
- 2009-4671 Inhibition de cellules cancéreuses du sein hormono-dépendantes ou non par le céramide d'huître (*C. virginica*) - n° 45 p. 18
- 2009-4672 ... interaction du chitosan avec des émulsions huile dans l'eau ... conditions simulant le système digestif ..... n° 45 p. 18
- 2009-4775 Les aliments fonctionnels marins - - - - - n° 46 p. 18
- 2009-4888 Bactériocines des bactéries lactiques : caractéristiques et intérêt pour la biopréservation ..... n° 47 p. 23
- 2009-4889 Encapsulation d'huile de poisson dans des particules solides de zéine par dispersion liquide-liquide - - - - - n° 47 p. 23
- 2009-4890 Fractionnement d'hydrolysats de poisson blanc par ultrafiltration et nanofiltration - - - - - n° 47 p. 23
- 2009-4975 Application du CO<sub>2</sub> supercritique pour l'extraction des lipides - une synthèse - - - - - n° 48 p. 17
- 2009-4976 Composés phénoliques totaux, propriétés épuratrices de radicaux ... métaux ... algues islandaises - - - - - n° 48 p. 18
- 2009-4977 Un conservateur naturel issu de l'algue marine *Ulva lactuca* L. - - - - - n° 48 p. 18
- 2009-4978 ... ultrafiltration d'une solution de R-phycoérythrine ... macro algue *Grateloupia turuturu* : ... procédé ..... n° 48 p. 18

#### 6 – Coproduits








- ◆ 2009-4673 La gélatine de poisson : une matière renouvelable pour développer des films actifs biodégradables - - - - - n° 45 p. 18
- 2009-4674 Récupération et caractérisation de protéines précipitées à partir d'eau de lavage de surimi - - - - - n° 45 p. 20
- 2009-4675 Coagulation de protéines dans l'eau de lavage de surimi par chauffage ohmique continu - - - - - n° 45 p. 20
- 2009-4676 Méthodes d'acidification pour la stabilisation et le stockage des coproduits de saumon - - - - - n° 45 p. 20
- 2009-4677 L'irradiation par les ultraviolets améliore la force du gel de la gélatine de poisson - - - - - n° 45 p. 21
- 2009-4678 Propriétés antibactériennes et biochimiques de lysozyme ... viscères de coquilles Saint-Jacques du Japon ... n° 45 p. 21
- 2009-4776 Composition ... d'huile de foie de morue et son évolution après ouverture ... aldéhydes toxiques - - - - - n° 46 p. 19
- 2009-4777 Stabilisation des huiles de saumon rose du Pacifique fumé (*Oncorhynchus gorbuscha*) - - - - - n° 46 p. 19
- 2009-4778 Études comparatives du rendement et de la qualité de l'huile extraite par solvant de la peau de saumon - - - - - n° 46 p. 19
- 2009-4779 De déchets à matière première : transformer des coquilles en carbonate de calcium de grande pureté - - - - - n° 46 p. 20
- ◆ 2009-4891 Performance des moteurs et caractéristiques des émissions de bio-diésel ... de coproduits de poissons ..... n° 47 p. 24
- 2009-4892 Biotransformation de déchets de thon par co-fermentation en ingrédient d'aliment pour poisson - - - - - n° 47 p. 24
- 2009-4893 Compositions chimiques et propriétés fonctionnelles de protéines ... coproduits de moules perlières ..... n° 47 p. 25
- 2009-4894 Protéolyse du maquereau commun (*Scomber scombrus*) et caractérisation biochimique des hydrolysats - - - - - n° 47 p. 25
- 2009-4895 ... propriétés fonctionnelles de la gélatine de cartilage du requin taupe bleue ... méthodes de séchage - - - - - n° 47 p. 25
- 2009-4979 Hydrolyse enzymatique de viscères de seiche ... sardine ... protéases du commerce... lipides ... AA - - - - - n° 48 p. 19
- 2009-4980 Propriétés antioxydantes, fonctionnelles et bioactives d'hydrolysats obtenus à partir d'arêtes de morue .... n° 48 p. 19
- 2009-4981 Hydrolyse enzymatique de coproduits de sardine (*Sardina pilchardus*) et extraction des lipides - - - - - n° 48 p. 20
- 2009-4982 Propriétés de films de gélatine de peaux de poisson additionnés d'un extrait d'algue - - - - - n° 48 p. 20
- 2009-4983 Comparaison des propriétés physiques et chimiques d'huiles de poissons-chats ... procédés d'extraction - - - - - n° 48 p. 20
- 2009-4984 Effets du délai de traitement des coproduits de saumon rose du Pacifique ... qualité de la farine - - - - - n° 48 p. 20
- 2009-4985 Transformation protéolytique du hareng ... caractérisation biochimique et nutritionnelle des hydrolysats - - - - - n° 48 p. 21

### 3 - Qualité














#### 1 – Sécurité des aliments

- 2009-4679 Effet de la cuisson à la vapeur ... distribution des toxines paralysantes ... coquilles Saint-Jacques du Japon .. n° 45 p. 22
- 2009-4680 Distribution anatomique des métaux lourds dans la coquille Saint-Jacques *Pecten maximus* - - - - - n° 45 p. 22
- 2009-4681 Effets de divers procédés de cuisson ... concentrations en arsenic, cadmium, mercure et plomb ... aliments - n° 45 p. 23











● 2009-4682	Incidence, croissance et inactivation de <i>L. monocytogenes</i> dans la crevette océanique décortiquée cuite	----	n° 45	p. 23
● 2009-4683	Avis de l'AFSSA ... inertie ... innocuité ... Matériaux aux Contacts des Denrées Alimentaires ... issus des résines	---	n° 45	p. 23
● 2009-4684	Avis de l'AFSSA ... résultats d'analyses du plan d'échantillonnage national des poissons pêchés dans la Saône	----	n° 45	p. 24
● 2009-4685	Avis de l'AFSSA ... résultats d'analyses de lavarets pêchés dans le lac du Bourget ... pollution en PCB	-----	n° 45	p. 24
● 2009-4686	Avis de l'AFSSA ... poissons pêchés dans la Thur et l'Ille ... risque lié à la pollution ... en mercure	-----	n° 45	p. 24
● 2009-4687	Avis de l'AFSSA ... maîtrise du risque phycotoxinique dans les pectinidés ... mise en place ... filière d'éviscération	-	n° 45	p. 25
● 2009-4688	Rapport sur les tendances et les sources des zoonoses et des agents zoonotiques dans l'UE en 2007	-----	n° 45	p. 25
● 2009-4689	Avis du GS ... sécurité sanitaire des aliments ... bien-être animal et aux systèmes d'élevage des poissons	-----	n° 45	p. 25
● 2009-4690	Effets des spores de <i>Kudoa</i> ... d'une protéase ... stockage ... congelé ... texture de merlu du Pacifique haché	..	n° 45	p. 26
● 2009-4691	Évaluation du risque microbien du poisson d'aquaculture intégrée et de son traitement au Vietnam	-----	n° 45	p. 27
● 2009-4692	Étude préliminaire sur la prévalence des larves de la famille des Anisakidae dans le bar ( <i>D. labrax</i> )	-----	n° 45	p. 27
● 2009-4693	... bactériocines anti- <i>Listeria</i> ... coquillages : agents antimicrobiens ... produits de la mer non fermentés	--	n° 45	p. 27
● 2009-4694	Éléments essentiels et contaminants des tissus comestibles des homards européens et américains	-----	n° 45	p. 27
● 2009-4695	Recommandations pour l'élaboration de critères microbiologiques d'hygiène des procédés	-----	n° 45	p. 28
● 2009-4696	Avis de l'AFSSA ... projet de guide de BP ... HACCP "Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées"	-	n° 45	p. 28
◆ 2009-4780	Exposition alimentaire et biomarqueurs d'arsenic ... consommateurs de poissons ... fruits de mer en France	-	n° 46	p. 21
◆ 2009-4781	Avis du GS ... contaminants dans la chaîne alimentaire ... biotoxines marines dans les coquillages ... Saxitoxines	-	n° 46	p. 21
● 2009-4782	Avis du GS ... contaminants dans la chaîne alimentaire ... biotoxines marines dans les coquillages ... yessotoxines	-	n° 46	p. 23
● 2009-4783	Déclaration du GS ... influence des procédés de transformation ...sur les niveaux de biotoxines ... lipophiles	.....	n° 46	p. 23
● 2009-4784	Avis du GS ... contaminants dans la chaîne alimentaire ... sur le cadmium dans les denrées alimentaires	.....	n° 46	p. 24
● 2009-4785	La répartition du mercure dans ... thon rouge du Sud ... inversement corrélée à la teneur en lipides des tissus	..	n° 46	p. 24
● 2009-4786	Métaux lourds dans les algues comestibles commercialisées pour la consommation humaine	-----	n° 46	p. 25
● 2009-4787	La zone de pêche est un indicateur possible de l'infestation par les anisakidés des anchois	-----	n° 46	p. 25
● 2009-4788	Avis du GS ... produits de nutrition diététique et les allergies ... « extraits ... ( <i>krill</i> ) ... ingrédient alimentaire	---	n° 46	p. 25
● 2009-4789	DGCCRF - Fiche pratique Allergènes alimentaires	-----	n° 46	p. 26
● 2009-4790	Modélisation des effets de la température ... formation d'histamine par <i>Morganella psychrotolerans</i>	-----	n° 46	p. 26
● 2009-4791	Croissance, inactivation et formation d'histamine par <i>M. psychrotolerans</i> et <i>M. morgani</i> ... modèles prédictifs	..	n° 46	p. 26
● 2009-4792	... croissance de <i>L. monocytogenes</i> ... saumon cuit ... influence du sel ... fumée ...température de stockage	--	n° 46	p. 27
● 2009-4793	Activités antimicrobienne et antioxydante de <i>Majorana syriaca</i> (plante aromatique) dans le thon albacore	-	n° 46	p. 27
● 2009-4794	Avis de l'AFSSA ... extension d'autorisation d'emploi d'une transglutaminase ... produits reconstitués	.....	n° 46	p. 27
● 2009-4795	Avis du GS ... sur la sécurité du produit primaire d'arôme de fumée - Zesti Smoke Code 10	.....	n° 46	p. 27
● 2009-4796	Concentrations en ... (PBDE), ... (HCB) et ... (HAP) dans divers produits alimentaires avant et après cuisson	-	n° 46	p. 28
● 2009-4797	Une épidémie d'hépatite A associée aux huîtres en France en 2007	-----	n° 46	p. 28
● 2009-4896	Contribution des bactéries à la formation des amines biogènes ... poissons,... crustacés et mollusques	----	n° 47	p. 26
● 2009-4897	Les risques biologiques associés à la consommation de produits à base de reptiles	-----	n° 47	p. 26
● 2009-4898	Ingestion de minéraux essentiels et de métaux ... consommation de produits de la mer méditerranéens	--	n° 47	p. 27
● 2009-4899	Biotoxines marines dans les coquillages - Revue des biotoxines marines réglementées. Opinion du GS	.....	n° 47	p. 27
● 2009-4900	Effets d'additifs alimentaires ... formation d'aminos biogènes ... myeolchi-jeot, un anchois ... salé fermenté	-	n° 47	p. 28
● 2009-4901	Bothriocéphalose associée à la consommation de saumon du Pacifique cru	-----	n° 47	p. 28
● 2009-4902	Avis du GS sur les Contaminants ... biotoxines marines dans les coquillages - groupes des pectenotoxines	.....	n° 47	p. 29
● 2009-4903	Avis du GS sur les Contaminants ... biotoxines marines dans les coquillages - acide domoïque	.....	n° 47	p. 29
● 2009-4904	Exposition alimentaire à l'arsenic toxique et total ... spéciation de l'arsenic ... poissons ... mer du Nord	----	n° 47	p. 30
● 2009-4905	Un modèle humain PBPK/PD ... risque d'exposition à l'arsenic suite à la consommation de tilapia d'élevage	-	n° 47	p. 30
● 2009-4906	Comparaison des teneurs en mercure du saumon atlantique ... et du cabillaud ... sauvages et d'élevage	----	n° 47	p. 31
● 2009-4907	Contaminants halogénés dans le saumon, la truite, le tilapia, le pangasius et la crevette d'élevage	-----	n° 47	p. 31
● 2009-4908	Allergènes de poissons et crustacés	-----	n° 47	p. 31
● 2009-4909	Effet de l'éviscération ... microbiennes ... sensorielles ... amines volatiles et biogènes du merlu ... sous glace	-	n° 47	p. 32
● 2009-4910	Enquête sur la contamination en HAP dans les conserves de bivalves et recherche des sources potentielles	-	n° 47	p. 32
● 2009-4911	Effet de la cuisson en friture sur les teneurs en PCB dans la chair du muscle de poissons sélectionnés	----	n° 47	p. 32
● 2009-4912	Les amines volatiles et biogènes de la chair de crabe chinois ( <i>E. sinensis</i> ) stocké à différentes températures	..	n° 47	p. 32
● 2009-4913	Formation d'aminos aromatiques hétérocycliques ... sardine ... saumon atlantique ... cuits au barbecue	----	n° 47	p. 33
● 2009-4914	Avis du GS sur les Matériaux en contact ... sécurité sanitaire ... arôme de fumée ... Scansmoke PB 1110	.....	n° 47	p. 33
● 2009-4915	Avis du GS sur les Matériaux en contact ... sécurité sanitaire ... arôme de fumée ... Scansmoke SEF7525	.....	n° 47	p. 33
● 2009-4916	Avis du GS sur les Matériaux en contact ... sécurité sanitaire ... arôme de fumée ... SmokEz C-10	.....	n° 47	p. 34
● 2009-4917	Avis du GS sur les Matériaux en contact ... sécurité sanitaire ... arôme de fumée ... SmokEz Enviro 23	.....	n° 47	p. 34
◆ 2009-4986	Accumulation de saxitoxines par le tilapia du Nil ... [espèce d'eau douce] ... consommation humaine	----	n° 48	p. 22
◆ 2009-4987	Bactéries lactiques et applications alimentaires - Les produits de la mer	-----	n° 48	p. 22
◆ 2009-4988	Amines biogènes ... poisson : rôle dans l'intoxication alimentaire, l'altération ... formation de nitrosamine	...	n° 48	p. 24
● 2009-4989	Avis de l'AFSSA du 17 août 2009 sur les propositions d'amélioration du plan de surveillance histamine	-----	n° 48	p. 25
● 2009-4990	Le rapport de la Communauté sur les toxico-infections alimentaires dans l'Union européenne en 2007	-----	n° 48	p. 26

● 2009-4991	Rapport technique de l'EFSA ... Unité Collecte de données et Exposition ... surveillance ... furane ... aliments	.....	n° 48	p. 26
● 2009-4992	Avis scientifique sur l'arsenic dans l'alimentation	-----	n° 48	p. 27
● 2009-4993	Avis de l'AFSSA ... teneur maximale en arsenic inorganique ... algues laminaires ...consommation ... iode	-----	n° 48	p. 27
● 2009-4994	Evaluation des procédés de transformation des poissons salés et fermentés	-----	 n° 48	p. 28
● 2009-4995	... adhérence de <i>L. monocytogenes</i> ... revêtements en propylène ou acier inoxydable ... moules	-----	 n° 48	p. 28
● 2009-4996	Efficacité de la décontamination des surfaces de transformation de la flore bactérienne de poisson	-----	 n° 48	p. 29
● 2009-4997	Avis de l'AFSSA ... analyses en dioxines et PCB des poissons ... risque ... mollusques et crustacés ... de Somme	-----	n° 48	p. 29
● 2009-4998	Avis de l'AFSSA ... analyses en dioxines, PCB et mercure des poissons ... cours d'eau ... Nord ... Pas-de-Calais	-----	n° 48	p. 30
● 2009-4999	... différents procédés de cuisson sur la concentration en PCDD/PCDF, PCB et PCDE ... aliments	-----	 n° 48	p. 30
● 2009-5000	... dioxines (PCDD, PCDF) et ... (PCB) ... poissons et coquillages sauvages, d'élevage et transformés	-----	 n° 48	p. 30
● 2009-5001	La consommation de poisson et le risque de cancer colorectal : l'étude de la cohorte d'Ohaki	-----	 n° 48	p. 31
● 2009-5002	... modèle de croissance ... <i>L. monocytogenes</i> ... crevettes légèrement préservées et prêtes à consommer	-----	 n° 48	p. 31
● 2009-5003	Avi de GS ... Matériaux en contact ... Enzymes ... Arômes ... Auxiliaires ...sécurité sanitaire ... arôme de fumée	.....	n° 48	p. 31
● 2009-5004	Système d'Alerte Rapide pour l'Alimentation Humaine et animale - Rapport annuel 2008	-----	n° 48	p. 31
● 2009-5005	Avis de l'AFSSA ... surveillance des contaminants chimiques 2007 ... mercure ... lamproies ... sélaciens	.....	n° 48	p. 32
● 2009-5006	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes ... désinfection des surfaces par voie aérienne	-----	n° 48	p. 32
● 2009-5007	Avis de l'AFSSA ... analyses en dioxines et PCB des poissons ... Rhône ... échantillonnage ... milieux aquatiques)	-----	n° 48	p. 32
● 2009-5008	Avis de l'AFSSA ... analyses en dioxines et PCB des poissons ... Doubs ... plan national d'action sur les PCB	-----	n° 48	p. 32




## 2 – Nutrition

● 2009-4697	Composition en AG du thon germon ... Etats-Unis, effets d'un stockage court et de la stérilisation	-----	n° 45	p. 28
● 2009-4698	Composition en sels minéraux des céphalopodes des eaux continentales portugaises	-----	 n° 45	p. 29
● 2009-4699	Influence de la saison sur la qualité nutritionnelle des tissus musculaires des céphalopodes	-----	 n° 45	p. 29
◆ 2009-4798	Produits de la mer ... pour les personnes âgées : ...ingestion ... iode, sélénium, DHA, et vit. B12 et D	-----	n° 46	p. 28
● 2009-4799	Avis de l'AFSSA ... estimation des apports en acides gras trans de la population française	-----	n° 46	p. 29
● 2009-4800	Un régime alimentaire enrichi ... dérivés du maquereau ... seniors (prévention maladies cardio-vasculaires)	..	 n° 46	p. 29
● 2009-4801	Évaluation de la qualité nutritionnelle d'espèces de poissons du Pacifique ... leurs profils en acides gras	-----	 n° 46	p. 30
● 2009-4918	... risques du méthylmercure ... bénéfiques des AG $\omega 3$ ... conseils de consommation de poisson par espèces	-----	 n° 47	p. 34
● 2009-4919	Avis du GS sur les Produits Diététiques, la Nutrition ... valeurs ... étiquetage ... AG polyinsaturés $\omega 3$ et $\omega 6$	-----	n° 47	p. 35
● 2009-4920	Contribution ... produit ... pêche ou de l'aquaculture aux apports en DHA, iode, sélénium, vitamines D et B12	 n° 47	p. 35	
● 2009-4921	Composition en acides aminés et en acides gras d'esturgeon Beluga ( <i>Huso huso</i> ) de différents âges	-----	 n° 47	p. 36
● 2009-4922	Teneur en acides gras essentiels polyinsaturés de trois espèces de poisson en conserve	-----	 n° 47	p. 36
● 2009-4923	Consommation de coquillages, crustacés, et risque de maladie cardiaque coronarienne	-----	 n° 47	p. 37
● 2009-5009	Étude du conflit nutrition-toxicologie lié à la consommation de produits de la mer ... régions du monde	-----	 n° 48	p. 32
● 2009-5010	Poissons, AGPI longue chaîne $\omega 3$ et prévention ... maladies CV - Consommer du poisson ... huile de poisson ?	 n° 48	p. 33	
● 2009-5011	La consommation de poisson et l'incidence des maladies cardiovasculaires	-----	 n° 48	p. 33
● 2009-5012	Composition en acides gras de certains oeufs d'espèces marines	-----	 n° 48	p. 34

## 3 – Critères de qualité

● 2009-4700	Améliorer la qualité et la sûreté des poissons d'élevage	-----	 n° 45	p. 29
● 2009-4701	Étude des composés volatils des huîtres <i>C. gigas</i> pendant le stockage ... méthode de prélèvement ... CG/SM	-----	 n° 45	p. 30
● 2009-4702	... QIM et effets des élévations de température de courte durée ... conservation ... chair d'omble chevalier ...	-----	 n° 45	p. 30
● 2009-4703	Modifications des caractéristiques ... de filets de maigre ... au cours d'un entreposage à l'état réfrigéré	-----	 n° 45	p. 30
● 2009-4802	Caractérisation moléculaire de l'écosystème microbien complexe ... crevette cuite ... flores d'altération	-----	n° 46	p. 30
● 2009-4803	Modèle prédictif de l'altération ... durée de conservation du bar ... méthodes chimiques ... nez électronique	 n° 46	p. 31	
● 2009-4804	Relation entre le pH musculaire et la couleur de la chair du flétan de l'Atlantique	-----	 n° 46	p. 31
● 2009-4924	Modification des muscles de crabe à carapace dure et molle durant un stockage surgelé	-----	 n° 47	p. 37
● 2009-4925	Stabilité des lipides et acides gras de la légine antarctique ... Atlantique Sud-Ouest surgelée et ionisée	-----	 n° 47	p. 37
● 2009-4926	Les changements microbiologiques, sensoriels et de couleur de la pâte d'anchois ... stockage réfrigéré	-----	 n° 47	p. 38
● 2009-5013	Oxydation des lipides et des protéines de pulpes de chinchard ... pulpes lavées ... stockage	-----	 n° 48	p. 34

## 4 – Gestion de la qualité

◆ 2009-4704	Avis sur ... la réforme des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits ... agroalimentaire	---	n° 45	p. 31
◆ 2009-4705	Opportunités pour l'industrie du hareng d'optimiser ... l'information ... traçabilité ... analyse de données	-----	n° 45	p. 32
● 2009-4706	De l'HACCP à l'ISO 22000 - Management de la sécurité des aliments	-----	 n° 45	p. 32
● 2009-4707	Comprendre et appliquer l'analyse des risques en aquaculture	-----	n° 45	p. 33
● 2009-4708	Application de l'ISO 22000 et comparaison avec l'HACCP dans le traitement industriel du poulpe ... - Partie 1	 n° 45	p. 33	
● 2009-4709	... analyse des modes de défaillance ... effets ... analyse causes-effets ... traitement ... poulpe ... - Partie 2	---	 n° 45	p. 33
● 2009-4710	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation ... NF EN ISO 9001 - Systèmes de management de la qualité	.....	n° 45	p. 33

● 2009-4711	Bilan des plans de surveillance et de contrôle ... DGAL en 2007 ... sécurité sanitaire des aliments	n° 45	p. 34
◆ 2009-4805	Facteurs à considérer avant la production ... commercialisation d'OGM aquatiques ... saumon transgénique	☞ n° 46	p. 31
● 2009-4806	AFSSA - Rapport « Allergies alimentaires et étiquetage de précaution » (novembre 2008)	n° 46	p. 33
● 2009-4807	Gestion du risque « allergènes alimentaires ». Guide méthodologique d'application HACCP	☞ n° 46	p. 33
● 2009-4808	Ecolabel des produits marins issus de la pêche	☞ n° 46	p. 34
● 2009-4809	Huîtres de Marennes Oléron - Demande d'enregistrement ... I.G.P. Révision n° 19 « Huîtres Marennes-Oléron »	n° 46	p. 34
● 2009-4810	Réaction des pouvoirs publics ... intoxication au poisson-globe (tétrodotoxine) ... produit mal étiqueté	☞ n° 46	p. 34
● 2009-4811	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - Sécurité des machines - Ergonomie	n° 46	p. 35
● 2009-4812	DGCCRF - Liste des dénominations françaises de poissons et de céphalopodes	n° 46	p. 35
● 2009-4813	DGCCRF - Fiche étiquetage actualisée	n° 46	p. 35
● 2009-4927	Le dispositif français de sécurité sanitaire	n° 47	p. 38
◆ 2009-5014	La mise en œuvre et l'application des contrôles sanitaires [des coquillages] en Europe	n° 48	p. 34
● 2009-5015	[Additifs dans les] Produits de la mer	☞ n° 48	p. 35
● 2009-5016	Avis du CNA ... nouvelles technologies ... fabrication, le conditionnement ... conservation ... denrées	n° 48	p. 35
● 2009-5017	FD V01-014 Sécurité des aliments - Recommandations ... durée de vie microbiologique des aliments	☞ n° 48	p. 35
● 2009-5018	... Liste des produits de la mer - Guide FDA (USA) des dénominations commerciales ... transaction	n° 48	p. 36
● 2009-5019	Déclaration ... de l'EFSA ...un avis ... implications du clonage animal (SCNT) (Qn n°: EFSA-Q-2009-00449)	n° 48	p. 36

## 5 – Méthodes analytiques générales

● 2009-4712	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation ... NF ISO 5492 - Analyse sensorielle - Vocabulaire	n° 45	p. 34
● 2009-4814	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes : produits alimentaires	n° 46	p. 35
● 2009-4815	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - Microbiologie des aliments	n° 46	p. 35
● 2009-5020	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - Machines pour les produits alimentaires	☞ n° 48	p. 36

## 6 – Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer










◆ 2009-4713	... détermination ... espèces d'anchois ... produits finis par marqueurs moléculaires ... base de données publique	n° 45	p. 34
● 2009-4714	... isolement simultané de <i>V. parahaemolyticus</i> et <i>V. cholerae</i> dans les produits de la mer crus congelés	n° 45	p. 35
● 2009-4715	Avis de l'AFSSA ... pertinence des outils de détection des phycotoxines lipophiles dans les coquillages	n° 45	p. 35
● 2009-4716	... méthode moléculaire pour distinguer ... les algues rouges utilisées pour la production d'agar agar	☞ n° 45	p. 36
● 2009-4717	Dosage du malondialdéhyde dans le poisson : comparaison ... HPLC ... test spectrophotométrique traditionnel	☞ n° 45	p. 36
● 2009-4718	Identification d'espèces de pâtes d'anchois du marché par technique de PCR-RFLP	☞ n° 45	p. 36
● 2009-4719	Logiciel de prédiction de l'altération et de la sécurité des produits de la mer, v.3.0 ... nouveaux modèles	n° 45	p. 36
● 2009-4816	Un anticorps monoclonal spécifique à un allergène majeur de poisson : la parvalbumine	☞ n° 46	p. 36
● 2009-4817	Détection et quantification des norovirus dans les coquillages	☞ n° 46	p. 36
● 2009-4818	Détection rapide de l'escolier dans des steaks de poisson : un outil pour éviter les effets ... laxatifs	☞ n° 46	p. 36
● 2009-4819	... composés volatils ... caractérisation des dorades royales fraîches et congelées-décongelées par CG/SM	☞ n° 46	p. 37
● 2009-4820	Détection dans les aliments du gène de la parvalbumine (allergène du poisson), par PCR en temps réel	☞ n° 46	p. 37
● 2009-4821	Évaluation ... procédures ... détection ... <i>V. parahaemolyticus</i> ... moules ...s échantillons environnementaux	☞ n° 46	p. 37
● 2009-4822	Essai multiplex par extension d'amorce pour l'identification de six vibrios pathogènes	☞ n° 46	p. 37
● 2009-4823	Avis... homologation ... normes - Poissons transformés - Méthode pour le dénombrement de <i>L.monocytogenes</i>	n° 46	p. 38
● 2009-4824	Identification d'espèces de crevettes taxonomiquement proches par spectrométrie de masse MALDI-ToF	☞ n° 46	p. 38
◆ 2009-4928	... ADN pour identifier les substitutions de poissons et produits de la mer dans les transactions commerciales	☞ n° 47	p. 39
● 2009-4929	Identification de l'origine aquacole du saumon ... analyse des AG et le profil RMN haute résolution du C <sup>13</sup>	☞ n° 47	p. 39
● 2009-4930	Un test rapide et à haut-débit par PCR en temps réel ... identification des espèces ... stockfish ... Italie	☞ n° 47	p. 40
● 2009-4931	Détermination et identification ... vert malachite et de ses métabolites dans le poisson par HPLC/SM	☞ n° 47	p. 40
● 2009-5021	... méthode FINS d'identification des scombroidés et des espèces substitutives ... produits de la mer	☞ n° 48	p. 36
● 2009-5022	Code barre ADN d'espèces de saumon et de truite d'Amérique du Nord ... importantes commercialement	☞ n° 48	p. 37
● 2009-5023	Détection des bactéries Gram-négatif ... productrices d'histamine dans le poisson : étude comparative	☞ n° 48	p. 37
● 2009-5024	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - Microbiologie des aliments	n° 48	p. 37
● 2009-5025	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - Microbiologie des aliments	n° 48	p. 37

## 4 - Environnement

### 1 – Qualité du milieu








◆ 2009-4720	Distribution et devenir de contaminants persistants ... écosystèmes littoraux - Comparaison Manche Ouest ... Est	n° 45	p. 37
◆ 2009-4721	Technologie de traitement des eaux de ballast	n° 45	p. 38
● 2009-4825	Ecologie. Maîtrise de l'eutrophisation : nitrogène et phosphore	n° 46	p. 39
● 2009-4932	Effets de 16 hydrocarbures ... sur les paramètres hémo-lymphatiques ... hémocytes de l'huître creuse	☞ n° 47	p. 41
● 2009-4933	Effets immunitaires du fioul lourd sur le bar, <i>D. labrax</i> et l'huître creuse, <i>Crassostrea gigas</i>	☞ n° 47	p. 41

## 2 – Sites industriels, déchets, eau



- 2009-4722 ... production plus propre ... traitement du poisson au Danemark - expériences, état des lieux et stratégies ..  n° 45 p. 38
- 2009-4723 Stratégies d'ozonation ... réduire les effluents des stations d'épuration des industries des produits de la mer ..  n° 45 p. 39
- ◆ 2009-4826 ... impact environnemental des systèmes de production des poissons carnivores par l'analyse du cycle de vie  n° 46 p. 39
- ◆ 2009-4827 Vers une aquaculture durable ... comparaison ... deux systèmes d'élevage de truite ... analyse du cycle de vie  n° 46 p. 41
- 2009-4828 Analyse environnementale de l'industrie des pêches et de l'aquaculture norvégienne ... saumon d'élevage - - - - - n° 46 p. 41
- 2009-4829 Energies renouvelables marines - Etude prospective à l'horizon 2030 - - - - -  n° 46 p. 41
- 2009-4830 Aspects de gestion environnementale pour les déchets TBT antifouling des chantiers navals - - - - -  n° 46 p. 42
- 2009-5026 Isolignes ... évaluer les coûts énergétiques de production ... distribution ... sources de produits de la mer - -  n° 48 p. 38
- 2009-5027 Systèmes Aquaponic : recyclage de nutriments des effluents aquacoles en production végétale - - - - -  n° 48 p. 38
- 2009-5028 Post traitement d'effluents par des digesteurs en anaérobiose selon le procédé Anammox - - - - -  n° 48 p. 39

## 5 - Consommation et marchés








### 1 – Economie de la production

- ◆ 2009-4724 Vue ...utilisation des farines et des huiles de poisson dans les aliments aquacoles ... tendances et prospectives - - n° 45 p. 40
- 2009-4831 La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2008 - - - - - n° 46 p. 43
- 2009-4832 ... situation commerciale d'espèces marines sujettes au changement de long terme ... golfe de Gascogne - -  n° 46 p. 43
- 2009-4833 Analyse bio-économique des changements de long terme de la production ... pêche ... golfe de Gascogne - -  n° 46 p. 44
- 2009-4834 Analyse écologique et économique de la culture commerciale en cage du cobia *R. canadum* à Taiwan - - - - - n° 46 p. 44
- 2009-4934 L'écolabélisation : un nouvel accord pour une gestion plus durable des pêcheries ? - - - - -  n° 47 p. 42
- 2009-4935 La salmoniculture française à l'étiage - - - - -  n° 47 p. 42
- 2009-5029 L'aquaculture d'exportation dans les pays en développement ... durable ? ... Le cas de la crevette - - - - -  n° 48 p. 40
- 2009-5030 « L'arbre qui cache la forêt » : les coûts cachés des droits de pêche ... quotas individuels transférables - - -  n° 48 p. 40
- 2009-5031 Évaluation ... coûts et bénéfiques ... droits individuels transférables ... cas ... pêcheries australiennes - - - - -  n° 48 p. 40

### 2 – Offre marchés

- 2009-4725 Le marché des produits de la mer dans les Pays Baltes - - - - - n° 45 p. 41
- 2009-4726 Les produits de la mer et d'aquaculture en Restauration Hors Foyer - - - - - n° 45 p. 41
- 2009-4835 Le marché du saumon dans une période d'incertitude - - - - - n° 46 p. 45
- 2009-4836 Commerce responsable du poisson - - - - - n° 46 p. 45
- 2009-5032 Nouvelles espèces d'aquaculture - Le marché du poisson blanc - - - - -  n° 48 p. 41
- 2009-5033 Accroître l'accès au marché du saumon ... accords de libre échange ... intérêts commerciaux ... cadre .....  n° 48 p. 41
- 2009-5034 Tendances du commerce international des produits de la mer - - - - - n° 48 p. 41

### 3 – Consommation

- ◆ 2009-4727 Information santé et substitution entre poissons ... leçons d'expérimentation en laboratoire et ... terrain - -  n° 45 p. 41
- 2009-4728 ... types d'information « produits » ... perception ... consommateur ... cabillaud frais -sauvage/d'élevage- .....  n° 45 p. 42
- 2009-4729 Baromètre de la perception des produits de la pêche et de l'aquaculture - - - - - n° 45 p. 42
- 2009-4730 La place des produits aquatiques ... consommation des ménages Panel de consommateurs ... Données ... 2008 - - - n° 45 p. 43
- ◆ 2009-4837 Les informations sur la santé importent-elles pour modifier la consommation ? Une expérience de terrain ..... n° 46 p. 46
- 2009-4838 Les consommateurs trouvent les prix « injustes » - - - - - n° 46 p. 47
- 2009-4839 Avis n° 64 du CNA ... éducation alimentaire ... information nutritionnelle ... évolutions du comportement ..... n° 46 p. 47
- 2009-4936 La consommation alimentaire à l'épreuve de la crise - - - - -  n° 47 p. 42
- 2009-4937 Préférence et description du saumon ... consommateurs de 4 pays ... caractéristiques sensorielles - - - - -  n° 47 p. 43
- 2009-4938 Perception des consommateurs ... qualité et de la sécurité des produits de la mer, Beijing, Chine - - - - -  n° 47 p. 43
- 2009-4939 Les produits de la mer boivent la tasse - - - - -  n° 47 p. 43
- 2009-4940 Le plébiscite des espèces bon marché - - - - -  n° 47 p. 43
- 2009-5035 Tendances du comportement du consommateur et de ses choix - - - - - n° 48 p. 42
- 2009-5036 Synthèse de l'étude individuelle nationale des consommations alimentaires 2 (INCA2) 2006-2007 - - - - - n° 48 p. 42
- 2009-5037 Les chiffres clés de la filière pêche et aquaculture en France - Edition 2009 - - - - - n° 48 p. 42
- 2009-5038 Bilan annuel de la consommation des ménages à domicile en 2008 - - - - - n° 48 p. 42