Intitulé de l'ingéniorat : Gestion Ecosystémique des Pêches (GEP)
Semestre : 3
Intitulé de l'UE : méthodologie
Intitulé de la matière : Contrôle de la qualité des produits de la pêche
Volume horaire : 45H00 **Crédits : 4** **Coefficients : 2**

Objectifs de l'enseignement :

Saisir sur les aspects sanitaires et nutritionnels liés à la consommation de ces produits d'origine aquatique afin d'établir un état des lieux des pratiques d'alimentation des poissons, mollusques et crustacés.

Connaissances préalables recommandées :

- Biologie
- Biochimie
- Chimie

Contenu de la matière :

Cours	1. Rappels sur les principaux produits aquacoles (poissons, mollusques, crustacés) PMC 1.1. Aspect biologique 1.2. Anatomie et physiologie 2. Intérêts nutritionnels des PMC avant conservation et transformation et impact de l'alimentation des PMC 2.1. Composition des PMC 2.2. Principaux facteurs de variation et intérêts nutritionnels 3. Changements post-mortem dans le poisson 3.1. Changements organoleptiques 3.2. Altération autolytique 3.3. Changements bactériologiques 4. Altération de la qualité et durée de conservation du poisson réfrigéré 4.1. Effet de la température 4.2. Hygiène pendant la manutention 4.3. Effet du CO_2 et des conditions anaérobies 4.4. Effet de du mode de pêche, des saisons des zones de pêche sur la qualité des produits de pêche 4.5. Effet de l'éviscération 4.6. Rancidité 5. ASPECTS SANITAIRES (CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES) 5.1 Evaluation des risques chimiques liés à la consommation de PMC 5.2. Evaluation des risques liés aux toxines 5.3 Evaluation des risques biologiques liés à la consommation des PMC 6. Conditionnement et stockage des PMC 7. Evaluation de la qualité du poisson 7.1. Méthodes sensorielles

	7.2. Méthodes biochimiques et chimiques 7.3. Méthodes physiques 7.4. Méthodes microbiennes 7.5. Assurance de la qualité des PMC
TD/ TP	1. Composition biochimique globale des poissons, mollusques et crustacés 1.1. Dosage des protéines 1.2. Détermination des lipides totaux 1.3. Détermination des cendres 2. Facteurs d'altération 1.1. Détermination de l'azote basique volatil total (ABVT) 1.2. Dosage du triméthylamine (TMA) 1.3. Dosage de l'histamine 1.4. Dosage de l'indole 1.5. Indice de péroxyde 3. Analyse microbiologique 1.1. Stabilité (pH) 1.2. Présence de flore 1.3. Dénombrement des germes totaux 4. Évaluation sensorielle de la qualité des PMC frais ((cotation française et cotation européenne)

Mode d'évaluation :

- Examen de fin de semestre
- Contrôles continus : (tests en séances de cours, travaux pratiques, épreuves orales, devoirs, exposés, rapports de stage)