

BUQUES PESQUEROS PROCESADORES CONGELADORES: TECNOLOGÍA PESQUERA, MICROBIOLOGÍA Y FISCALIZACIÓN HIGIÉNICO - SANITARIA DEL PARQUE DE PESCA Y DE LOS FRUTOS DEL MAR ELABORADOS

LUIS A. DARLAN; CLYDE B. CABEZALI; HAYDEE E. BENASSATI DE FERNANDEZ

*RESUMEN: En el presente estudio se tratan, desde el punto de vista bacteriológico, aspectos higiénico-sanitarios del procesamiento de pescados y mariscos capturados en buques pesqueros procesadores congeladores (BPPC) de acuerdo a la tecnología utilizada, que depende del equipamiento y del espacio disponible en el parque de pesca. Se hace una somera descripción de la función de los equipos empleados en los BPPC, la detección de cardúmenes y su captura, especies de pescados y mariscos más frecuentes en el espacio marítimo argentino, su procesamiento, congelación y conservas en cámaras frigoríficas de a bordo. **Analecta Veterinaria 10 (2,3)/11 (1,2,3): 77-101, 1978/9***

TECHNOLOGIE LE PECHE, MICROBIOLOGIE ET FISCALISATION HYGIENICOSANITAIRE DU PARC DE PECHE ETE DES FRUITS DE MER ELABORES.

*RESUME: Dans cette étude on traite du point de vue bactériologique, des aspects hygiénicosanitaires du conditionnement des poissons et coquillages capturés par les bateaux de pêche qui obt un procédé de congélation (BFPC) en accord avec la technologie employée et qui dépend de l'équipement du parc de pêche. **Analecta Veterinaria 10 (2,3)/11 (1,2,3): 77-101, 1978/9***