

Si la corde à anneaux est allongée comme sur la Fig. 8.3, la longée du pan du filet devient meilleure et la profondeur atteinte augmente. Lorsque la profondeur du pan de la seine coulissante s'accroît, l'étendue balayée à partir du jetage du filet jusqu'à la fin de l'encerclement est plus large. Comme la Fig. 8.4 l'indique, lorsque la corde à anneaux est allongée, la trace que décrit la partie centrale du pan du filet à partir du jetage du filet jusqu'à la fin de l'encerclement, c'est-à-dire l'étendue de balayage de la mer augmente d'environ 20%, et en allongeant aussi le temps de travail (temps de jetage du filet et du lovage de la corde à anneaux), l'étendue de balayage de la mer augmente d'environ 50%. Ainsi, le travail de jetage du filet accompagné d'emploi de lamparos demande surtout de réfléchir sur le temps de travail.

9. CONSERVATION DES CAPTURES

9.1 Conservation dans de l'eau de mer froide

L'eau de mer refroidie descend à environ -2°C qui permet de transporter les poissons trempés dedans. Comme des appareils frigorifiques pour bateaux de petite dimension constitués de dispositifs compacts de refroidissement automatique d'eau de mer ont été réalisés, l'emploi de ces appareils se répand rapidement. Avec ces dispositifs, la préparation d'eau de mer froide et le refroidissement des conservations se fait automatiquement, ce qui n'exige pas d'expériences spéciales telles qu'en demandent la méthode de conservation de fraîcheur à la glace et à l'eau, et de diminuer les frais.

La Fig. 9.1 présente les 2 types de conservation par des dispositifs de refroidissement automatique d'eau de mer.

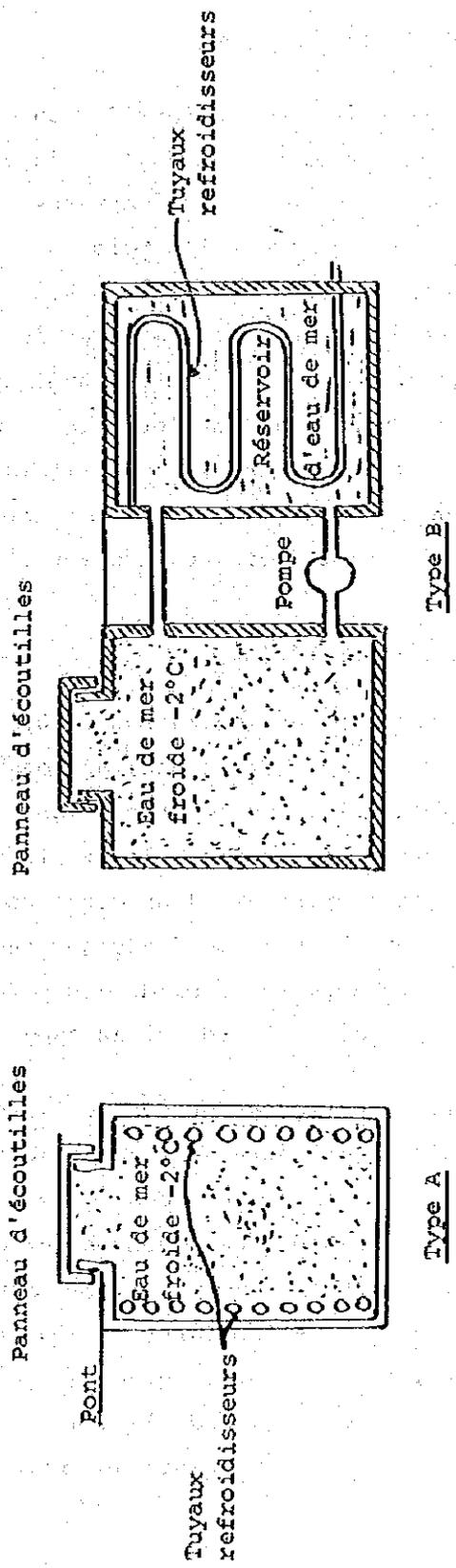


Fig. 9.1 Conservation par dispositifs de refroidissement automatique d'eau de mer

9.2 Conservation dans de l'eau glacée

Ce moyen consiste à superposer tour à tour des couches de poissons et 1/2 à 1/4 du poids des poissons de glace concassée, d'ajouter une quantité convenable d'eau de mer et de conserver les captures, l'ouverture bouchée hermétiquement. Cette façon de conserver les poissons convient au transport en une dizaine de jours des poissons de taille moyenne ou petite. Il est aisé de maintenir la température à un degré régulier de 0°C. Comme les poissons flottent dans l'eau glacée, leurs corps ne s'endommagent guère et la charge est facile. Mais ce moyen demande de l'expérience pour ajouter convenablement de la glace et de l'eau de mer et puiser l'eau sale qui résulte de la fonte de la glace et de la dilution de l'eau de mer. L'utilisation d'appareils réfrigérateurs permet de diminuer la quantité de glace nécessaire.

9.3 Conservation en glace concassée

De la glace concassée est employée en raison de 0,3 à 1,3 fois le volume des poissons mis dans des boîtes ou tels quels, au moment de leur charge en couches alternatives dans la cale. Ce moyen n'exige pas de dispositifs spéciaux dans la cale, ce qui permet d'économiser les frais d'équipement, mais il est difficile de maintenir la température à un degré régulier, celle de la partie intérieure tend à s'élever, et puis la fraîcheur des poissons des couches inférieures peut se perdre à cause du poids des poissons et de la glace des couches supérieures et de la souillure due au sang et au mucus.

Il se peut qu'un appareil réfrigérateur soit utilisé, mais un abaissement excessif de la température agglomère la glace en blocs, entraînant au contraire l'augmentation de la température des corps des poissons, ce qui cause le phénomène de brûlure de glace. Ce moyen de conservation est utilisé pour les transports de durée court (une vingtaine de jours) des poissons à la taille moyenne ou grande. Comme les corps peuvent s'endommager à la friction avec la glace concassée, ce moyen ne convient guère au transport des poissons de petite taille. Le concassage de la glace au moment de la charge et du déchargement exige une somme importante de travail.

9.4 Divers

La congélation est un moyen de congeler et de conserver les poissons en employant un congélateur et a l'avantage de pouvoir conserver la fraîcheur

pendant une durée de temps plus longue que dans le cas de conservation en glace concassée ou en eau de mer glacée. Les grands bateaux de pêche à la seine coulissante utilisent le mode de congélation à la solution de sel. Cette méthode consiste à refroidir (à environ -18°C) de l'eau salée dense en utilisant du gaz ammoniac ou du gaz fluor et de tremper directement les bonites pour les congeler. Ce moyen a l'inconvénient d'entraîner l'infiltration de sel dans le corps des poissons, mais sans en abaisser la qualité.

JICA