

POISSON SALE, FUME ET SECHE, TECHNOLOGIE REGIONALE N-WEST AFRICAINE, ASPECT QUALIFICATIF

Par : Z. Grce, expert en traitement de poisson FAO/PNUD - MAU/ 73-007, et  
Mr M. Ba, vétérinaire.

Le sel, en tant qu'agent conservateur des denrées alimentaires agit par sa vertu déshydratante et non comme l'aseptique, on appelle ce procédé osmose, c'est-à-dire la tendance des solutions des différentes concentrations à égaliser ses différents concentriques. Cela se passe aussi bien à travers une membrane que sans membrane, car le sel (NaCl) est un cristaloid possédant la qualité de pénétration à travers les membranes cellulaires, s'il s'agit des solutions des concentrations différentes. Le plasma cellulaire de la chair du poisson est une solution de faible concentration, donc dès que l'on met le sel en contact avec le poisson il pénétrera dans les tissus cellulaires et l'eau cellulaire se dégage. Cela se passe plus ou moins rapidement en fonction de la température, granulation des cristaux de sel, le différent qui existe en concentration de deux différentes substances et d'autres facteurs de la nature physique et chimique.

La qualité conservatrice du sel a été évoquée à plusieurs reprises depuis les temps immémoriaux, mais on se limitera à la nouvelle ère, ainsi pourrais-je citer les paroles paraboliques adressées par Jésus Christ à ses apôtres "Vos estis sel quod si sel evaherit in quo soluetur" - Vous êtes sel, si le sel affaiblit avec quoi allez-vous saler -. Je ne veux pas continuer avec des citations religieuses, cependant il est certain que l'on attribue au sel les qualités d'un bon remède en conservation. Chez les vieux slaves, l'hospitalité a été présentée en offrant aux invités du pain et du sel, aujourd'hui dans certains pays slaves on pratique la même coutume à titre d'honneur pour les invités estimés.

Le sel a été connu des vieux chinois ainsi que de toutes les nations qui se sont trouvées dans les régions où le sel ne manque pas. En Afrique les caravanes trans-sahariennes de sel restent plutôt un souvenir du passé, mais le sel gemme est encore vendu en plusieurs endroits de Mauritanie.

