

Sommaire

1. Introduction

- * Importance économique et sanitaire des coquillages
- * Problématique des phycotoxines paralysantes (PSP)
- * Objectifs de la détoxification

2. Phycotoxines paralysantes (PSP)

- * Définition et classification
- * Sources et microalgues productrices
- * Mécanismes de toxicité
- * Effets sur la santé humaine

3. Contamination des coquillages

- * Espèces de coquillages affectées
- * Modes d'accumulation des toxines
- * Facteurs environnementaux influençant la contamination
- * Surveillance et suivi de la contamination

4. Procédures de détoxification

- * Méthodes naturelles (auto-détoxification en eau propre)
- * Méthodes physico-chimiques (lavage, traitement thermique, filtration)
- * Méthodes biologiques (enzymatiques, microbiologiques)
- * Comparaison de l'efficacité des méthodes

5. Protocoles expérimentaux

- * Design expérimental pour la détoxification
- * Paramètres à surveiller (concentration en toxines, temps, température)
- * Critères de sécurité alimentaire

6. Résultats et discussion

- * Réduction des concentrations en PSP
- * Effets sur la qualité et la viabilité des coquillages
- * Limites et perspectives d'amélioration

7. Conclusion

- * Synthèse des méthodes efficaces
- * Recommandations pour la filière coquillages
- * Perspectives de recherche future

8. Références bibliographiques