

TRATTAMENTI DEL PRODOTTO ITTICO PER DEVITALIZZARE LE LARVE:

MODALITÀ	
ALTE TEMPERATURE 70°C 50°C 45°C	TEMPO D'ESPOSIZIONE (1'') (15') (78')
BASSE TEMPERATURE -35°C -20°C -18°C -10°C	TEMPO D'ESPOSIZIONE (15 ore) (24-48 ore) (96 ore) (oltre 7 giorni)
AFFUMICATURA 28°C 40°C 60°C	RISULTATO (87,5% sopravvivenza) (14,4% sopravvivenza) (devitalizzazione totale)
MARINATURA 4% ac. Acetico (aceto) + 6% NaCl (sale da cucina)	RISULTATO (sopravvivenza per 26 giorni)
SALAGIONE 20° baumè (densità salina)	RISULTATO (devitalizzazione totale in 14 giorni)
Aceto	(devitalizzazione in 14 giorni)
Mostarda dolce	(devitalizzazione in 4-7 giorni)
Salsa di soya	(devitalizzazione in 21 giorni)

N.B.

I trattamenti di bonifica efficaci si ottengono solo:

- con il calore a + 78°C (cottura completa)
- con il congelamento a – 35°C
- con l'affumicatura a caldo, a 60°C