



La moule.

Tester la salubrité d'une moule?

Il faut claquer la coquille de la moule ouverte avec le doigt et observer si la moule se ferme. Si c'est le cas, la salubrité semble bonne. Si elle ne se ferme pas, la moule est probablement morte et il faudrait alors l'exclure de la quantité que l'on voulait faire cuire. Il faut l'essuyer et la passer à l'eau plus d'une minute. La coquille ne doit pas être brisée; si percée elle serait alors exposée à une entrée de pathogène et là aussi, il sera indiqué de ne pas consommer la moule. Avec une cuisson de 6 à 8 minutes à bonne température, les moules seront prêtes à être consommées; l'indice est lorsque quelques-unes seront ouvertes plus grandes que le seul test de début. Après la cuisson, celles qui ne s'ouvrent pas, ne devraient pas être consommées.

La coquille sera de la couleur qu'on lui connaît de sa zone de pêche : Les Moules de la Gaspésie et aux alentours sont bleus. D'autres seront noires. La moule possède une coquille bivalve. Les deux valves se correspondent, et on observe des stries d'accroissement, ce qui montre que la coquille est sécrétée par le [manteau](#). La coquille est capable de croissance régulière. La coquille est produite par un [épiderme](#) unistratifié associé à une structure fibreuse appelé [derme](#).

Avant d'arriver dans la cuisine.

Avant d'arriver dans votre cuisine, la moule aura été pêchée dans une zone non-restreinte et d'un fournisseur de pêche autorisé. Les zones restreintes de pêche sont celles où l'inspection canado-américaine aurait relevée des échantillons de pathogène, comme les virus norovirus. Le fournisseur de pêche autorisée sera formé pour suivre les critères de pêche sécuritaire, comme la norme de remise à l'eau (restrictive).

Des mollusques bivalves, les huîtres et les pétoncles, constituent une source bien documentée d'infection puisqu'elles peuvent accumuler et concentrer les particules virales. Les huîtres contaminées par des norovirus présentent un risque particulier pour la santé humaine car elles sont souvent consommées crues. Les autres bivalves sont les praires et les moules.

Test labo

Un test biologique pour la salubrité de la moule se nomme PCR, *Polymérase chain reaction*. Il consiste à échantillonner des moules, isoler un brin d'ADN in vitro et les exposer à différents produits. On parvient à isoler des brins d'ADN grâce un l'enzyme *Taq polymérase*.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Serving Size 85 g	
Par portion de 85 g	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 146	
Fat / Lipides 4 g	6 %
Saturated / saturés 1 g	4 %
+ Trans / trans 0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 1 g	
Omega-6 / oméga-6 30,6 mg	
Omega-3 / oméga-3 736 mg	
Monounsaturated / monoinsaturés 0.9 g	
Cholesterol / Cholestérol 48 mg	16 %
Sodium / Sodium 314 mg	13 %
Carbohydrate / Glucides 6 g	2 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	
Protein / Protéines 20 g	
Vitamin A / Vitamine A	5 %
Vitamin C / Vitamine C	19 %
Calcium / Calcium	3 %
Iron / Fer	32 %

