

# La méthode QIM :

## Exemple du saumon Atlantique d'élevage

La méthode QIM est un système de cotation des défauts du poisson cru (plus la note est élevée, moins le poisson est frais). Pour chaque critère considéré, une note de 0 à 3 est attribuée par les juges. Une table de cotation QIM (critères, qualificatifs et notes associées) s'applique pour une seule espèce. L'addition des notes obtenues pour chaque critère donne un score sensoriel global appelé **Index de Qualité (QI)**.

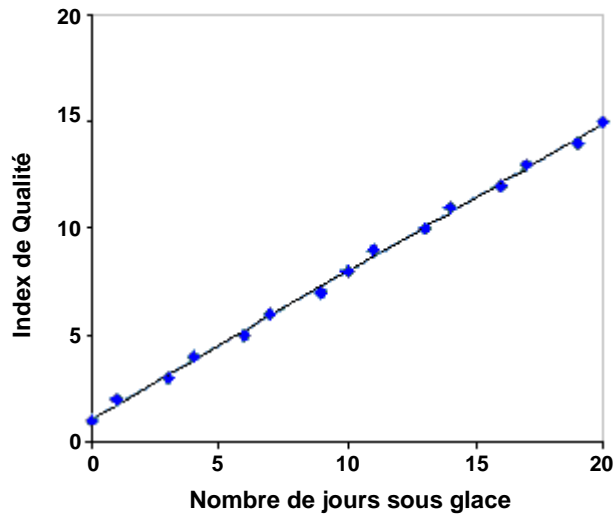
Cet indice a été élaboré afin qu'il augmente linéairement avec le nombre de jours d'entreposage sous glace. Le grand intérêt de cette méthode est donc de **pouvoir estimer la durée de vie restante d'un produit conservé sous glace grâce à son Index de Qualité**.

Voici l'exemple du tableau de cotation QIM et de la courbe de calibration attribuées au saumon Atlantique d'élevage :

Système d'évaluation de la qualité (QIM) pour le saumon Atlantique d'élevage			
Critères d'évaluation		Description	Points
Peau	Couleur	Brillante	0
		Moins brillante	1
		Jaunâtre, principalement près de l'abdomen	2
	Mucus	Clair, pas coagulé	0
		Laiteux, coagulé	1
		Jaune et coagulé	2
	Odeur	D'algues fraîches, neutre	0
		De concombre, métallique, de foin	1
		Aigre, de linge mouillé	2
		Putride	3
	Texture	Ferme, élastique (en <i>Rigor</i> )	0
		La marque du doigt disparaît rapidement	1
Le doigt laisse une marque au-delà de 3 secondes		2	
Yeux	Pupille	Transparente, noire et brillante	0
		Gris foncé	1
		Mate, grise	2
	Forme	Convexe	0
		Plate	1
		Affaissée	2
Branchies	Couleur	Rouge brun foncé	0
		Rouge pâle, rose brun	1
		Gris brun, brune, grise, verte	2
	Mucus	Transparent	0
		Laiteux, coagulé	1
		Brun, coagulé	2
	Odeur	Fraîche, d'algues	0
		Métallique, de concombre	1
		Aigre, de moisi	2
		Putride	3
Abdomen	Sang	Absence ou sang rouge	0
		Sang brun, jaunâtre	1
	Odeur	Neutre	0
		De concombre, de melon	1
		Aigre, de fermentation	2
		Putride, de chou	3
<b>Index de Qualité</b>			<b>0-24</b>

D'après <http://www.qim-eurofish.com/default.asp?ZNT=SOT1O293>

Evolution de l'index de qualité du saumon Atlantique d'élevage  
en fonction du temps d'entreposage sous glace



Index de qualité pour le saumon Atlantique =  
 $0,692 \times \text{nb de jours sous glace} + 1,57$

D'après

[http://www.qim-  
eurofish.com/default.asp?ZNT=S0T1O293](http://www.qim-eurofish.com/default.asp?ZNT=S0T1O293)

Pour en savoir plus : <http://www.qim-eurofish.com/>