

Tableau de cotation de la Torry pour les poissons maigres

L'échelle de la Torry est un système de cotation de la qualité du poisson cuit (plus la note est élevée, plus le poisson est frais). Les deux critères évalués sont l'odeur et la saveur, auxquelles une note de 3 à 10 peut être attribuée par les juges. Les notes inférieures à 3 ne sont pas décrites car le poisson n'est pas consommable. Une notation moyenne de 5,5 est considérée comme limite pour la consommation humaine.

Il existe trois tableaux de cotation de la Torry (critères, qualificatifs et notes associées) correspondant à trois groupes d'espèces : les **poissons maigres**, les **poissons mi-gras** et les **poissons gras**.

Voici l'exemple du tableau de cotation pour les poissons maigres :

Tableau de cotation de la Torry pour l'évaluation de la fraîcheur de poissons maigres cuits comme la morue, l'églefin et le lieu

| Odeur | Saveur | Points |
|--|--|--------|
| Initialement une faible odeur douceâtre, de lait bouilli, féculent, suivi d'une intensification de ces odeurs | Aqueuse, métallique, de féculent. Aucune sensation sucrée mais des saveurs de viande avec une légère sensation sucrée se développant | 10 |
| De mollusques et crustacés, d'algues, de viande bouillie | Sucrée, saveur de viande caractéristique | 9 |
| Perte d'odeur, odeur neutre | Douces et caractéristiques mais faibles | 8 |
| De bois, de sève, de vanille | Neutre | 7 |
| De lait, de pomme de terre | Insignifiant | 6 |
| De lait tourné, de linge mouillé | Légère acidité, traces de saveurs indésirables | 5 |
| D'acide lactique, de lait aigre, de triméthylamine | Légère amertume, aigre, saveurs indésirables, de triméthylamine | 4 |
| D'acides gras (par exemple acide acétique ou butyrique), d'herbe en décomposition, de savon, de navet, de suif | Forte amertume, caoutchouc, légère perception de soufre | 3 |

D'après : Shewan *et al.*, 1953

Bibliographie

Martinsdóttir E., Sveinsdóttir K., Luten J., Schelvis-Smit R., Hyldig G. (2001). Evaluation sensorielle de la fraîcheur du poisson - Manuel de référence pour la filière produits de la pêche. QIM Eurofish (Ed). 49 p.

Shewan J.M., Macintosh R.G., Tucker C.G., Ehrenberg A.S.C. (1953). Development of a Numerical Scoring System for the Sensory Assessment of the Spoilage of Wet White Fish stored in Ice. Journal of the Science of Food and Agriculture 4 (6) : 283-298.