

Les limites de l'utilisation de l'ABVT

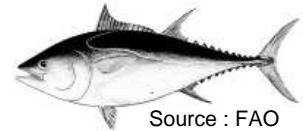
L'ABVT n'est pas un indicateur universel d'altération. Pour certaines espèces de poissons, certains conditionnements et/ou modes de conservation, la corrélation entre teneur en ABVT et altération n'est pas toujours pertinente.



Espèces pour lesquelles l'ABVT n'est pas un critère d'altération significatif

La teneur en ABVT est peu significative chez les espèces de la famille des **Thonidés** ou chez le **bar commun**.

Elle est difficile à interpréter chez les **poissons "gras"** en général (sardine commune, hareng commun, anchois commun, maquereau commun, ...).



Source : FAO



Modes de conservation pour lesquels l'ABVT n'est pas un critère d'altération significatif

Les teneurs en ABVT ne reflètent pas l'altération dans le cas de **poissons conservés dans la glace liquide**. En effet, l'ABVT va être partiellement "lessivé" par ce type d'entreposage (donc sa teneur va rester relativement faible), pourtant le poisson est rejeté par des tests organoleptiques. Un autre type d'altération s'est produit et il n'est pas détectable grâce aux mesures d'ABVT (oxydation ...).

L'ABVT n'est pas non plus un bon indicateur d'altération dans le cas de **poissons entiers ou en filets qui ont été décongelés puis conservés sous glace**.

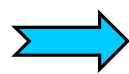


Transformations entraînant la modification des teneurs en ABVT

L'ABVT n'est pas applicable aux produits en **conserves, cuits ou cuisinés**. Tous ces procédés modifient la teneur en ABVT. Les variations dépendent des techniques utilisées et des paramètres appliqués (par exemple, une mise en conserve va entraîner une rupture des amines ou des nucléotides – du fait de la stérilisation à haute température – et donc une hausse de l'ABVT).



En ce qui concerne le poisson fumé, l'ABVT n'est pas applicable seul, mais il pourrait peut-être contribuer à mesurer l'altération dans certains cas. En effet, une étude sur du saumon fumé à froid a montré qu'il serait possible d'intégrer la teneur en ABVT à un indice multifacteur d'altération qui prendrait également en compte le nombre de lactobacilles et le nombre de levures (Leroi *et al.*, 2001).



Malgré ses limites d'utilisation, l'ABVT reste un des meilleurs indicateurs chimiques d'altération relativement simple à analyser. C'est un indicateur d'altération fiable pour les groupes d'espèces suivants : les Pleuronectidés, les Merluccidés, les Gadidés, les sébastes et le saumon Atlantique. Ce sont d'ailleurs les seules espèces à être visées par la réglementation (règlement CE n°2074/2005).

Bibliographie

(2005). Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005, JO UE, L 338 : 35-39.

Castro P., Penedo Padrón J.C., Caballero Cansino M.J., Sanjuán Velásquez E., Millán De Larriva R. (2006). Total volatile base nitrogen and its use to assess freshness in European sea bass stored in ice. Food Control **17** (4) : 245-248.

Etienne M. (1998). L'ABVT. Fiche technique Ifremer, Département Valorisation des Produits, mai, Bibliomer n°4, notice n°1998-0348, couleur 21x29,7 cm.

Etienne M. (2005). Traceability - Project 6.3 - Valid - Methods for chemical quality assessment - Volatile amines as criteria for chemical quality assessment. European Project SeaFoodPlus. 21 p.

Leroi F., Joffraud J. J., Chevalier F., Cardinal M. (2001). Research of quality indices for cold-smoked salmon using a stepwise multiple regression of microbiological counts and physico-chemical parameters. Journal of Applied Microbiology **90** (4) : 578-587.

OFIMER (2006). Guide pratique de l'hygiène à bord des navires de pêche. 117 p.
(<http://www.ofimer.fr/Pages/Ofimer/Publications.html>).