

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 3 – Septembre 1998

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 1998-0255

Identification des espèces de thon dans les conserves

Identifying canned tuna species

Mackie I.M.

Fair Flow Reports - F-FE 1997/254, 1 p.

◆ **Analyse**

Les conserveries de thon utilisent une grande diversité d'espèces de thon, ce qui a une grande influence sur la qualité et donc sur les prix. Il est donc très intéressant de pouvoir déterminer l'espèce qui est présente dans un produit commercial donné. Le but de ce projet AAIR était d'identifier l'espèce à laquelle appartient un thon en boîte à partir de la caractérisation de son ADN.

L'utilisation de technique comme l'analyse de l'ADN s'avère nécessaire en raison de l'impossibilité d'appliquer les protocoles standards d'identification d'espèce de poisson par électrophorèse du fait de la dégradation des protéines lors de l'étape de cuisson. Car même si l'ADN est également dégradé, il en reste suffisamment pour pouvoir procéder à son analyse.

Dans ce protocole, la PCR permet d'amplifier, c'est à dire de multiplier les petites séquences d'ADN qui sont ensuite analysées puis détectées par SSCP sur un gel d'électrophorèse. De cette manière, les caractéristiques des espèces ("empreintes") ont pu être obtenues pour un bon nombre de thons et de bonites.

Par rapport aux autres méthodes d'analyse d'ADN utilisables pour identifier des poissons, la méthode SSCP possède les avantages suivants : elle est sensible, rapide et facile à mettre en œuvre. En revanche, elle nécessite de réaliser pour chaque essai, un échantillon de référence le long du même gel.

Analyse réalisée par : Biton M. / CTCPA