BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 7 – Septembre 1999**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**
Notice n° : **1999-0653**

Modifications chimiques et apparence visuelle de thon albacore durant un entreposage à l'état congelé

Chemical changes and Visual Appearance of Albacore Tuna as Related to Frozen Storage

Ben-gigirey B.*, Vieites Baptista De Sousa J.M., Villa T.G., and Barros-velazquez J.

* Centro Tecnico Nacional de Conservacion de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA), Campus universitario de Vigo, As Lagoas-Marcosende, P.O. Box 258, E-362000 Vigo (Pontevedra)

Journal of Food Science, 1999, 64 (1), p. 20-24 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Du thon blanc frais *(Thunnus alalunga)* a été congelé et stocké à -18°C et -25°C pendant un an. Des analyses chimiques et une évaluation de l'aspect ont été réalisées après 1, 3, 6, 9 et 12 mois de stockage. La durée d'entreposage est corrélée ($p<0.05$) avec la diminution de la teneur en eau à -18°C, avec une légère réduction de la teneur en ABVT à -25°C et avec une faible augmentation des concentrations en DMA, TMA et de l'indice thiobarbiturique aux deux températures. La teneur en OTMA ($p=0.07$), les pertes en eau à la cuisson ($p=0.52$), l'indice de peroxyde ($p=0.059$), la concentration en acides gras libres (FFA) ($p=0.33$) et le pH ($p=0.20$) ne présentent pas de variations significatives durant l'entreposage, mais la production de DMA et d'acides gras libres est plus importante à -18°C qu'à -25°C. Les résultats des analyses chimiques sont bien corrélés avec l'évaluation visuelle de l'aspect des poissons.