BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 8 – Décembre 1999**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**
Notice n° : **1999-0780**

Evaluation de la qualité des œufs de cabillaud et relation entre la qualité et le niveau de maturité
Assessment of quality of cod roes and relationship between quality and maturity stage

Katsiadaki I.G., Taylor KD A.* et Smith G.
* University of Lincolnshire and Humberside, 61 Bargate, Grimsby DN34 5AA, UK

Journal of the Science of Food and Agriculture, 1999, 79 p. 1249-1259 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Au débarquement, les œufs de cabillaud sont de qualité hétérogène, ce qui induit une variabilité des prix pour l'industrie. Suivant les critères décrits par les négociants, un schéma de classification des œufs de cabillaud a été établi, il comporte 4 niveaux de qualité (A,B,C,D) basés sur l'apparence et la texture. L'évaluation du stade de maturité de 80 sacs ovariens suivant le diamètre des oocytes et le pourcentage de sacs folliculaires vides révèle que les ovaires de cabillaud qui ont une valeur commerciale sont aux stades biologiques de développement 4 (mûrs avec vitellogène), 5 (stade de frai ou ponte), ou 6 (stade post frai). Les stades de maturité sont corrélés aux niveaux de qualité : la qualité A correspond au stade 4, la qualité B au début du stade 5 (5a), la qualité C à un stade 5 plus avancé (5b, 5c) et la qualité D, la plus médiocre, au stade 6. Plusieurs critères physico-chimiques (par exemple le pH, ou les caractéristiques de la membrane) ont également été corrélés à la qualité et à l'état de maturité des ovaires. Il y a une étroite relation entre la qualité et la teneur en eau : les œufs de meilleure qualité ont le plus faible taux d'humidité.