

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 16 – Décembre 2001

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 - 3 Critères de qualité

Notice n° : 2001-1614

Qualité des salmonidés d'aquaculture : composition, rendement et caractéristiques sensorielles

Quality of farmed salmonids with emphasis on proximate composition, yield and sensory characteristics

Rasmussen R.S.

Aalborg University, Department of Civil Engineering, Aquaculture Division, Sohngaardsholmsvej 57, Denmark ; E-mail : gitric@get2net.dk

Aquaculture Research, 2001, n° 32, p. 767-786 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Depuis plusieurs années, la salmoniculture s'est efforcée d'accroître les quantités de poisson produites. Cependant, une optimisation de la qualité des salmonidés pourrait avoir pour conséquence un meilleur accueil de la part des consommateurs et des prix plus élevés pour les poissons d'élevage. Cet article évalue comment la qualité des salmonidés est affectée par des paramètres tels que le type d'aliment, le niveau de ration alimentaire et la croissance. La composition de l'aliment a une importance majeure sur la composition globale des salmonidés. En particulier, la teneur en lipides du poisson entier et celle de la partie consommable sont directement liées à la teneur en lipides de l'aliment, de même la composition en acide gras de la chair dépend fortement du profil en acide gras de l'aliment.

D'autre part, une augmentation de la ration alimentaire et de la taille du poisson accroît le dépôt de tissus adipeux et diminue la teneur en eau du poisson. La teneur en protéines, par contre est plus ou moins stable. Une élévation de la teneur en lipides chez le poisson n'est pas nécessairement un facteur négatif, cela dépend du procédé de transformation qui va suivre. Cependant, une augmentation de la teneur en lipides s'accompagne généralement d'une réduction du rendement à l'abattage, en raison du poids des viscères plus élevé pour de plus gros poissons. Bien que la qualité de la chair de salmonidé, en ce qui concerne la composition et les rendements, soit très liée à la composition de l'aliment et à la quantité ingérée, les caractéristiques sensorielles (odeur, flaveur, texture, etc...) sont peu modifiées par ces facteurs. Toute nouvelle stratégie d'élevage devrait prendre en compte ces résultats.