

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 1 - Production Sous-thème : 1- 5- Conservation des produits frais à bord

Notice n° : 2002-1675

## L'abattage de la dorade royale (*Sparus aurata*) dans la glace liquide : influence sur la qualité du poisson

Slaughtering of gilthead seabream (*Sparus aurata*) in liquid ice : influence on fish quality

**Huidobro A.\*, Mendes R. et Nunes M.L.**

\* Instituto del Frio (CSIC), Ciudad Universitaria s/n, E-28040 Madrid, ; E-mail : ahuidobro@if.csic.es  
European Food Research and Technology, 2001, Vol. 213, p. 267-272 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

L'utilisation de glace liquide, ou glace binaire, est une nouvelle technique qui nécessite moins de temps pour refroidir les aliments et agit de façon plus uniforme que les autres types de glace. L'avantage technique de la glace liquide est qu'elle peut être pompée. De plus, sa capacité à abaisser rapidement la température du poisson permet de diminuer à la fois les activités enzymatiques et bactériennes.

La dorade royale est une des principales espèces élevées en Méditerranée et sa production a augmenté de façon très importante ces dernières années, atteignant plus de 50% de la production totale des poissons de mer d'élevage.

Le but de cette étude était d'examiner l'effet de l'abattage par immersion dans la glace liquide de la dorade royale en comparaison avec les pratiques commerciales qui sont un abattage par immersion dans un mélange eau-glace (le ratio poisson:glace utilisé dans les deux méthodes était autour de 1:1). La qualité a été estimée par des paramètres physico-chimiques et sensoriels immédiatement après la mort et durant l'entreposage en glace. La glace liquide réduit ainsi le temps que met le poisson à une complète immobilisation ; toutefois la température la plus basse (env. -2,2 °C) atteinte par la glace liquide est la cause de l'apparition des yeux vitreux, ce qui réduit de façon significative la valeur commerciale du poisson.