

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1699

Teneur en matière grasse et forme du filet du saumon Atlantique : intérêt du process sur le rendement et la qualité de la matière première et des produits fumés

Fat content and fillet shape of Atlantic salmon : relevance for processing yield and quality of raw and smoked products

Morkore T.*, Vallet J.L., Cardinal M., Gomez-Guillen M.C., Montero P., Torrissen O.J., Nortvedt R., Sigurgisladottir S. and Thomassen M.S.

* AKVAFORSK, Institute of Aquaculture Research Ltd, PO Box 5010, N-1432 Aas, Norway ; E-mail : turid.morkore@akvaforsk.nlh.no

Journal of Food Science, 2001, 66 (9), p. 1348-1354 - *Texte en Anglais*

◆ Analyse

L'étude avait deux objectifs : évaluer l'intérêt de la teneur en lipides, des dépôts lipidiques visibles et de la forme du filet de saumon atlantique sur le rendement de transformation au cours d'un procédé de fumage, et mieux comprendre les interactions qui peuvent exister entre ces caractéristiques et un certain nombre de paramètres de qualité tels que la couleur, la texture, la saveur et la capacité de rétention d'eau et de graisses.

Cinq lots de saumons, constitués de 105 poissons chacun ont été analysés. Quatre lots étaient d'origine aquacole, provenant de fermes d'élevage norvégiennes, le cinquième était un lot de sea-ranching. Ainsi, une gamme de poissons aux caractéristiques assez larges, en particulier au niveau de la teneur en lipides et des dépôts visibles de lipides, avait été constituée. La teneur moyenne en lipides pour les poissons d'élevage était de 17.4% alors qu'elle n'atteignait que 9.4% dans le cas des poissons sauvages.

En ce qui concerne les rendements, on observe peu d'effet du taux de lipides sur les pertes après filetage et parage. Par contre l'indice de masse du filet FMI, défini par le rapport entre le poids du filet et sa longueur semble expliquer pour certains lots une partie des pertes au filetage. Lorsque cet indice augmente, les pertes diminuent. Aucune corrélation n'apparaît entre cet indice et la teneur en lipides.

Lors de la phase de salage, deux facteurs ont un effet important sur les pertes de poids, la teneur en lipides et le poids des filets. Lorsque ces paramètres augmentent, les pertes diminuent.

Pendant le fumage, pour une matière première congelée, les pertes diminuent lorsque la teneur en lipides du filet augmente. Pour une matière première non congelée, cette observation est vérifiée pour un fumage à +30°C mais pas à +20°C. La capacité de rétention des lipides est plus faible lorsque la teneur en lipides augmente, mais d'autres facteurs tels que les variations saisonnières peuvent également intervenir.

Les mesures de couleur montrent que sur la matière première, lorsque la teneur en lipides augmente, les valeurs de clarté L* et de teinte b* augmentent. Pour les produits fumés, les valeurs L*, a* et b* augmentent également avec la teneur en lipides.

Au niveau sensoriel, il semblerait que la teneur en lipides favorise la perception de la saveur fumée et de la texture grasse mais cela ne reste qu'une tendance observée sur peu d'échantillons.

Il ressort de l'étude qu'un tri des lots de saumon en fonction de leur poids et de leur teneur en lipides peut permettre une meilleure adaptation du procédé et l'obtention de produits aux caractéristiques mieux maîtrisées.

Analyse réalisée par : Cardinal M. / IFREMER