

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° : 2002-1700

Evaluation des principaux critères de qualité des thons rouges capturés pour le marché japonais

Caill-Milly N.*, Milly D., et Etienne M.

* Ifremer, Laboratoire halieutique d'Aquitaine, BP 3, 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
Sciences des Aliments, 2001, 21, p. 255-270

◆ **Analyse**

Une campagne expérimentale de pêche à la palangre a permis de faire une première évaluation de l'adéquation des captures de thon rouge dans le golfe de Gascogne avec les exigences du marché japonais pour le sashimi. Les critères de qualité retenus sont : un niveau de fraîcheur élevé, les signes d'une saignée rapide du thon après l'affilage, une absence de brûlure de la chair (yake), une absence ou une faible teneur en histamine et un taux élevé en matière grasse. Les thons pêchés lors des sept marées expérimentales ont tous été classés en catégorie E sous criée. De faibles teneurs en histamine ont été détectées (15 mg/kg).

Les analyses de matière grasse réalisées sur des poissons de diverses tailles avec quatre points de prélèvement par individu, ont confirmé la différenciation de la chair de thon en deux classes : le « Toro » ou partie ventrale, riche en matière grasse (minimum 15 % à partir de 40 kg) et l'« Akami », partie dorsale, nettement plus maigre (inférieur à 7 % en moyenne). Une augmentation rapide du taux de matière grasse, en particulier du "Toro" en fonction du poids du thon a été observée, avec un palier à partir de 50 kg.

Les autres critères de qualité à prendre en compte pour une exportation ont également été considérés, à savoir les taux de mercure, de cadmium, de plomb et l'absence de parasites. Dans la perspective d'une valorisation des captures pour le marché du sashimi, les améliorations techniques du travail du poisson à bord ont été envisagées : une saignée en plusieurs points, une destruction rapide du système nerveux central par passage d'une tige souple dans le canal médullaire, une éviscération suivie d'un lavage et ensachage du poisson puis un refroidissement rapide. Et une nouvelle piste de plus en plus suivie a été évoquée, le "sea ranching" ou embouche en cage flottante de thon rouge pêché à la senne.

Analyse réalisée par : Etienne M. / IFREMER