

## 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 - 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2002-1716

### **Analyse non destructive de la texture de saumon atlantique d'élevage par spectroscopie de réflectance proche infra-rouge / visible**

Non-destructive texture analysis of farmed Atlantic salmon using visual / near-infrared reflectance spectroscopy

**Isaksson T.\*, Swensen L.P., Taylor R.G., O Fjaera S. and O Skjervold P.**

\* Department of Food Science, Agricultural University of Norway, PO Box 5036, N-1432 As, Norway

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2001, 85, p. 53-60 - *Texte en Anglais*

#### ● **Résumé**

Des filets de saumon atlantique d'élevage sont évalués par spectroscopie visible/proche infra-rouge, par mesure de la force de cisaillement en presse de Kramer et par analyse du profil de texture (méthode TPA). La correspondance entre les mesures en visible / proche infra-rouge et les mesures en cellules de Kramer est significative. La régression PLS a été utilisée pour établir les corrélations entre mesures. Une distinction peut même être réalisée en différenciant des échantillons en pré-rigor mortis et en post rigor-mortis. Aucune correspondance nette n'a été établie entre les mesures de profil de texture (TPA) et le visible / proche infra-rouge (VIS/NIR). La précision d'une mesure VIS/NIR pour prédire la force de cisaillement en presse de Kramer étant jugée insuffisante pour une distinction très précise, les auteurs ont effectué un classement des produits en trois classes (faible, moyen et dur) obtenues à partir des mesures sur cellule de Kramer et une analyse discriminante avec les données VIS/NIR. 80 % des échantillons ont ainsi été classés correctement. Il semble donc possible d'en conclure que la mesure rapide du spectre de réflectance en visible / proche infra-rouge fournit une indication correcte pour classifier la texture des filets analysés.