

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° : 2002-1717

Une électrode à ammoniacque pour évaluer la qualité des produits de la mer : étalonnage de la méthode par corrélation avec des tests sensoriels

Standardization of the ammonia electrode method for evaluating seafood quality by correlation to sensory analysis

Pivarnik L.*, Ellis P., Wang X. and Reilly T.

* Food Science and Nutrition Depart, Univ. of Rhode Island ; E-mail : Pivarnik@uri.edu

Journal of Food Science, 2001, 66 (7), p. 945-952 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Des mesures effectuées avec une électrode sélective aux ions ammonium (ISE), donc représentatives de l'ammoniacque (ou des amines volatils), ont été corrélées avec les évaluations sensorielles d'experts pour 6 différentes espèces de poisson conservé en glace ou à température ambiante. Durant l'entreposage, l'azote basique volatil total (TVB-N) et la triméthylamine (TMA-N) exprimée en azote présentent les mêmes évolutions que l'ammoniacque mesurée par ISE. Les valeurs ISE et les concentrations en TVB-N sont corrélées avec un r^2 de 0.92. L'évaluation sensorielle est pratiquée avec une échelle de notation comprise entre 1 et 100 mm, où les valeurs >50 sont synonymes de rejet ; le r^2 entre les notes attribuées et les mesures ISE est de 0.78. Une régression permet de prédire que 19.6 mg/100 g d'ammoniacque sont présents dans les tissus des poissons au seuil de rejet sensoriel de 50, dans les conditions de stockage de cette étude. Les mesures ISE pourraient donc être utilisées pour prédire le niveau de qualité du poisson.