

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° : 2002-1718

Evaluation objective de la qualité de filets crus de Tilapia (*Oreochromis niloticus*) par nez électronique et mesure instrumentale de couleur

Objective quality assessment of raw Tilapia (*Oreochromis niloticus*) filets using electronic nose and machine vision

Korel F., Luzuriaga D.A., and Balaban M.O.*

* Food Science and Human Nutrition Dept, Univ. of Florida, PO Box 110370, Gainesville, FL 32611 ; E-mail : mob@gnv.ifas.ufl.edu

Journal of Food Science, 2001, 66 (7), p. 1018-1024 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

La possibilité d'utiliser un nez électronique et un système de mesure de couleur pour classer des filets de tilapia en fonction de leurs odeurs et de leurs couleurs a été étudiée. Des filets de tilapia frais (*Oreochromis niloticus*) ont été traités avec 0%, 4% et 8% de lactate de sodium et entreposés à +1.7 et +7.2°C pendant 12 jours. Les odeurs ont été évaluées par des juges appartenant à un panel entraîné à l'analyse sensorielle des produits de la mer et par un nez électronique comprenant 12 capteurs polymères. Les couleurs des échantillons ont été mesurées à partir d'images (caméra vidéo) et d'analyses de spectres. Des dénombrements de la flore aérobie ont été également réalisés. Une classification, par analyse discriminante, en fonction des variables expérimentales (% de lactate, charge microbienne, résultats sensoriels, durées d'entreposage et température) est décevante avec les données de couleur prises seules, acceptable avec les données du nez électronique et excellente lorsque ces deux types de données sont combinés.