

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° : 2002-1719

Synthèse des méthodes sensorielles et instrumentales utilisées pour évaluer la texture du muscle de poisson

A review of sensory and instrumental methods used to evaluate the texture of fish muscle

Hyldig G.*, Nielsen D.

* Danish Institute for Fisheries Research, Building 221, DK-2800 Lyngby, Danemark

Journal of Texture Studies, 2001, 32 (3), p. 219-242

📖 à commander à INIST-CNRS - Texte en Anglais

● Résumé

La texture du muscle de poisson est un attribut de qualité important, qui dépend de plusieurs paramètres à la fois intrinsèques et extrinsèques. Son évaluation par des moyens sensoriels est le résultat d'une combinaison de plusieurs paramètres, depuis le premier contact du poisson en bouche, jusqu'à ce qu'il soit entièrement mastiqué. La structure du muscle du poisson n'est pas homogène, ce qui a des conséquences sur les mesures instrumentales. De nombreuses méthodes instrumentales et sensorielles ont été utilisées pour évaluer la texture du poisson et des filets de poisson avec des résultats variables et il n'existe pas de méthode universelle recommandée.