

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : **18 – Juin 2002**

Thème : **1 – Production** Sous-thème : **1 – 5 Conservation des produits frais à bord**

Notice n° : **2002-1786**

Le refroidissement rapide du poisson à bord : le cas de la sardine en Méditerranée

Goli T.*, Chourot J.M., Zakhia-Rozis et Bohuon P.

* Cirad-Amis

Revue Générale du Froid, avril 2002, n° 1022, p. 44-50

● Résumé

Suite à l'article sur les caractéristiques de comportement thermique de poissons réfrigérés par différents traitements de réfrigération (référence 2002-1785 ci-dessus), on présente les résultats concernant l'effet de ces traitements sur la qualité des sardines.

Les auteurs décrivent d'abord les mécanismes connus de l'altération des poissons et les différentes techniques existantes de refroidissement à bord. Des essais de refroidissement par douchage ou par immersion sont réalisés et permettent de vérifier la qualité des sardines ainsi traitées, selon les caractéristiques suivantes : évaluation sensorielle, microbiologie, indice K (dosage des métabolites de la dégradation de l'ATP), ABVT (composés aminés volatils), taux d'histamine, perte d'écailles. Le vieillissement de la saumure est également évalué.

Les résultats montrent que l'immersion ou le douchage, s'ils ne permettent pas une amélioration sensible de la qualité du poisson par rapport au glaçage traditionnel, permettent de maintenir sa fraîcheur. Toutefois, on constate une accumulation de germes et d'écailles dans la saumure utilisée, ce qui impose des contraintes lourdes de mise en œuvre sur des embarcations de petite et moyenne taille (nécessité de renouveler l'eau, d'éliminer les écailles, de récupérer des frigories, etc...).