

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 21 – Mars 2003

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2003-2128

Le saumon atlantique (*Salmo salar* L.) en tant que matière première pour l'industrie du fumage. II : Influence des diverses méthodes de fumage sur les pertes en éléments nutritifs et sur l'oxydation des lipides

Atlantic salmon (*Salmo salar* L.) as raw material for the smoking industry. II : Effect of different smoking methods on losses of nutrients and on the oxidation of lipids

Espe M.*, Nortvedt R., Lie O., Hafsteinsson H.

* Institute of Nutrition, Directorate of Fisheries, PO Box 185, Sentrum, N-5804 Bergen, Norvège ; Tél : +47.5523.8296 ; Fax : +47.5523.8095 ; E-mail : marit.espe@nutr.fiskeridir.no

Food Chemistry, 2002, 77, p. 41-46 – *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Les modifications des lipides totaux, de la composition en acides gras, du tocophérol, de l'acide ascorbique, du pH et de l'oxydation sont analysées sur du saumon atlantique (*Salmo salar* L.) du fait, soit du fumage à froid (20°C ou 30°C), soit du fumage électrostatique. Des filets frais et congelés sont salés à sec avant le fumage. Le poisson fumé est du saumon maigre de l'océan capturé au large de l'Islande en juin 1998 et du saumon norvégien d'élevage abattu en novembre 1998 ou en avril 1999, dont les teneurs en lipides pour les filets frais varient de 84 à 169 g/kg sur poids humide. Plus le poisson est maigre, plus la perte de lipides des filets est importante. La teneur en acide ascorbique diminue d'environ 80%, quelle que soit la température de fumage (20 ou 30°C). Le poisson salé à sec et fumé électrostatiquement ne perd que 10% d'acide ascorbique quelle que soit la matière première. Par ailleurs le poisson fumé électrostatiquement subit une chute de pH inférieure à celle du poisson fumé à froid, tandis que le tocophérol est peu affecté par le mode de fumage.