

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° : 2003-2132

Application de l'analyse multivariée sur des mesures sensorielles et instrumentales de la fraîcheur du bar au cours d'un entreposage réfrigéré

Application of multivariate analysis to sensorial and instrumental parameters of freshness in refrigerated sea bass (*Dicentrarchus labrax*) during shelf life

Parisi G.*, Franci O., Poli B.M.

* Dipartimento di Scienze Zootecniche, Via delle Cascine, 5-50144 Florence Italy ; Tél : +39.55.3288265 ; Fax : +39.55.321216 ; E-mail : giuliana.parisi@unifi.it

Aquaculture, 2002, n° 214, p. 153-167 – Texte en Anglais

● Résumé

La fraîcheur de bars entreposés à 4°C ou 1°C (sous glace) a été évaluée, pendant respectivement 7 et 11 jours, à l'aide de critères sensoriels et de paramètres de mesures instrumentales : indice *rigor* (IR), propriétés diélectriques (FT), facteur K_I , indice de compression (IC) et indice d'élasticité (IEL), pH, eau libre (FW), pertes à la cuisson (CL). Les résultats des cotations organoleptiques, réalisées selon la méthode officielle européenne, mettent en évidence une très bonne répétabilité des évaluations (≥ 0.70). L'analyse en composante principale des caractéristiques sensorielles révèle que le facteur 1 explique 95% de la variabilité et qu'il est intimement lié à la durée de conservation ; les échantillons sont distribués uniformément le long de cette composante. Par contre, les évaluations des caractéristiques externes et internes du poisson peuvent être contradictoires, en particulier pendant la phase intermédiaire de la durée de conservation ; à ce niveau la température de stockage permet de discriminer les échantillons. L'analyse en composante principale des données sensorielles et instrumentales montre que les paramètres les plus corrélés avec le facteur 1 (83% de la variabilité) sont les données sensorielles (valeurs > 0.96), l'indice de fraîcheur K_I , l'indice *rigor* et les propriétés diélectriques (valeurs = -0.96, 0.73 et 0.71, respectivement).

Les données suggèrent que les caractéristiques externes pourraient suffire pour estimer la fraîcheur du bar. Le facteur K_I , l'indice *rigor* et les propriétés diélectriques pourraient être utilisés comme mesures objectives, mais ces méthodes présentent certains inconvénients. Enfin il faut noter que les cotations organoleptiques sont moins performantes pour discriminer la fraîcheur de poissons pendant les derniers stades de leur durée de conservation.