

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 22 – Juin 2003

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

Notice n° : 2003-2212

Qualité alimentaire du poisson - Une synthèse

"Eating quality" of fish - A review

Nielsen J. *, Hyldig G., Larsen E.

* Danish Institute for Fisheries Research, department of seafood Research, Technical University of Denmark, Soeltofts Plads, Building 221, DK 2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; E-mail : jn@dfu.min.dk

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2002, 11 (3/4), p. 125-141 – *Texte en Anglais*

● Résumé

La qualité du poisson est un concept très complexe. La qualité est fréquemment décrite en utilisant uniquement des termes relatifs aux caractéristiques nutritionnelles, microbiologiques, biochimiques et physico-chimiques sans faire état des indices de perception sensorielle de la qualité ni de l'appréciation du consommateur dont on devrait tenir compte. A partir d'une revue bibliographique (60 références), les auteurs décrivent plusieurs méthodes sensorielles qui peuvent être utilisées pour le poisson pour définir des marqueurs objectifs de qualité dans la chaîne de la capture au consommateur, en focalisant sur l'évaluation du poisson cru entier et en suggérant des systèmes de passerelles entre la recherche-développement, l'industrie, le marketing et le consommateur.