

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

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

Notice n° : 2004-2534

L'altération du chinook (*Oncorhynchus tshawytscha*) récolté anesthésié

Spoilage of rested harvested King Salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*)

Fletcher G.C.*, Corrigan V.K., Summers G., Leonard M.J., Jerret A.R., Black S.E.

* New Zealand Institute for Crop and Food Research Limited, Private Bag 92169, Auckland, New Zealand ; E-mail : fletcher@crop.cri.nz

Journal of Food Science, 2003, 68 (9), p. 2810-2816 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Du chinook élevé en laboratoire a été recueilli en utilisant du CO₂ anesthésiant ou des techniques de pêche AQUI-STM anesthésiantes (AQUI-S). Le poisson a été tué « à la pointe » (au cerveau) et les morceaux de chair ont été conservés dans des poches d'air (0°C) pendant 22 jours. Le niveau d'oxygène dans l'espace libre, les caractéristiques sensorielles (cru et cuit), les propriétés de tension, les pertes d'exsudats, le gaping, le pH, les dérivés nucléotides, la couleur et le comptage des bactéries ont été établis après une conservation de 5 à 22 jours.

Tous les paramètres, sauf les propriétés de tension, ont réagi de façon significative à la durée de conservation. Dans les échantillons AQUI-S, le niveau d'oxygène était constamment plus faible que dans les lots de CO₂ alors qu'en moyenne, l'exsudat était inférieur, et les valeurs L* et le nombre de bactéries plus élevés dans les échantillons AQUI-S.

En général, les effets de la pêche ont eu une faible influence sur la mesure des paramètres de qualité.