

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° : 2004-2537

Effet du filetage de saumon Atlantique (*Salmo salar*) en *pré-rigor*, en *rigor* ou en *post-rigor* sur l'altération microbienne et la qualité au cours d'un entreposage réfrigéré

Effects of *pre-, in-, and post-rigor* filleted Atlantic salmon (*Salmo salar*) on microbial spoilage and quality characteristics during chilled storage

Rosnes J.T.*, Vorre A., Folkvord L., Hovda M., Fjaera S.O., Skjervold P.O.

* NORCONSERV, Institute of Fish Processing and Preservation Technology, P.O. Box 327, Alexander Kiellands gate 2, N-4002 Stravanger, Norway ; E-mail: jan.thomas.rosnes@norconserv.no

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2003, 12 (2), p. 17-31 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Des filets de saumon Atlantique réalisés à partir de poissons en *pré-rigor*, en *rigor* et en *post-rigor* ont été comparés au niveau: de la croissance microbienne, de l'odeur, des pertes en eau, de la texture, du gaping, et cela au cours de deux types d'entreposage différents. Dans un premier temps, les saumons ont été refroidis à cœur à une température <2,5°C avant abattage puis entreposés éviscérés à 0°C sous glace. Les poissons ont été filetés, en *pré-rigor* (4 h après abattage), en *rigor* (2 jours) et en *post-rigor* (5 jours). Les filets ont été stockés conditionnés sous vide ou bien sous glace à 0°C pendant 14 jours.

Les dénombrements bactériens (flore totale, bactéries productrices d'H₂S et bactéries psychrotrophes) sont plus faibles pour les filets *pré-rigor* sous glace et pour tous les échantillons conditionnés sous vide. Comparés aux filets *post-rigor*, les filets *pré-rigor* conservent plus longtemps une odeur de poisson frais, le niveau de gaping est plus faible mais les pertes en eau plus élevées. Les résultats montrent que le filetage du saumon Atlantique en *pré-rigor* serait une alternative préférable au filetage traditionnel *post-rigor*.