

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 27 – Septembre 2004

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2004-2745

## Effets de la température d'élevage et du type de souche sur les caractéristiques sensorielles, la texture, la couleur et la teneur en lipides de l'omble chevalier (*Salvelinus alpinus*)

Effects of rearing temperature and strain on sensory characteristics, texture, colour and fat of Arctic charr (*Salvelinus alpinus*)

**Ginés R.\*, Valdimarsdottir T., Sveinsdottir K., and Thorarensen H.**

\* Department of Animal Production, University of Las Palmas de Gran Canaria, Transmontana s/n Arucas, Las Palmas, Spain ; Tél : +34.928.454361 ; Fax : +34.928.451142 ; E-mail : rgines@dpat.ulpgc.es

Food Quality and Preference, 2004, n° 15, p. 177-185 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Deux souches islandaises d'omble chevalier ont été élevées à 10 et à 15°C. La qualité des filets crus a été analysée par méthodes sensorielles, instrumentales et chimiques. Sans tenir compte de la souche, les filets crus d'omble chevalier élevés à 10°C présentent des valeurs plus élevées pour la couleur rouge, jaune et l'intensité chromatique que ceux élevés à 15°C. Les résultats sont confirmés par l'analyse sensorielle, puisque l'intensité de la couleur orange obtient une note plus élevée pour les poissons élevés à 10°C. L'analyse du profil de texture (TPA) montre que les filets crus des poissons élevés à 15°C présentent des valeurs plus élevées pour la dureté et la masticabilité que ceux élevés à 10°C, sans tenir compte de la souche. La teneur totale en lipides n'est pas significativement différente entre les deux groupes. Toutefois, dans les filets cuits, la teneur en lipides se trouve corrélée avec la masticabilité et, dans les filets crus, avec la cohésion et l'intensité de la couleur rouge et jaune.

On en conclut que la température d'élevage a un impact considérable sur les principales caractéristiques commerciales de l'omble chevalier. Quand les poissons sont élevés à 10°C, la couleur orange de la chair est plus intense, les 2 souches diffèrent par l'intensité de la couleur rouge (alors qu'il n'y a pas de différence à 15°C) et les filets cuits ont une texture moins ferme.