

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 2 Techniques de pêche et d'élevage

Notice n° : 2004-2834

## Les effets des méthodes de capture sur les modifications qualitatives pendant le stockage du cabillaud (*Gadus morhua*)

Effects of catching methods on quality changes during storage of cod (*Gadus morhua*)

Esaiassen M.\*, Nilsen H., Joensen S., Skjerdal T., Carlehög M., Eilertsen G., Gundersen B., and Elvevoll E.

\* Norwegian College of Fishery Science, IMAB, University of Tromsø, Tromsø N-9037, Norway ; E-mail : margrethee@nfh.uit.no

Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie, 2004, 37 (6), p. 643-648 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Le mode de pêche, le temps d'entreposage et la composition des poissons sont des facteurs influents sur la qualité finale des produits. Différents avis concernant l'impact du mode de pêche sur la qualité des poissons ont été exprimés. Dans cette étude, de la morue pêchée en même temps et au même endroit selon deux méthodes (filet maillant et palangre) a été stockée pendant 16 jours en glace après avoir été saignée, éviscérée et lavée. Le filet maillant et la palangre sont restés dans l'eau le même temps, une nuit. Aucune différence entre les deux modes de pêche n'a été constatée en ce qui concerne la teneur en eau, l'évaluation de la fraîcheur selon la méthode QIM (Quality Index Method), les taux d'ABVT, de DMA, de TMA et de TMAO, les valeurs lues au "Freshmeter" (mesure des propriétés diélectriques) et le développement de la flore totale, des bactéries productrices d'H<sub>2</sub>S et de *P. phosphoreum* pendant la durée du stockage. Mais une influence significative du mode de pêche a été observée sur le pH et le facteur K, le pH des morues pêchées au filet maillant est inférieur à celui des échantillons pêchés à la palangre, et pour le facteur K c'est l'inverse. Le pH du muscle de poisson est étroitement corrélé au facteur K ; à un facteur K élevé correspond un pH inférieur.

Autre constatation importante : en utilisant les critères de qualité suivants, la teneur en eau, les taux d'ABVT et de DMA, la cotation QIM, les mesures au Freshmeter, la flore totale, les bactéries productrices d'H<sub>2</sub>S et le *P. phosphoreum*, on peut estimer la durée d'entreposage en glace avec une erreur de 0,8 jour avec un taux de corrélation de 0,99.