

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

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

Notice n° : 2004-2873

L'escolier sur le marché allemand

Buttermakrelen auf dem deutschen markt / Butterfish on the German market

Karl H. and Rehbein H.

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Forschungsbereich Fischqualität, D-22797 Hamburg
Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 2004, 100 (5), p. 176-184 - *Texte en Allemand*

● Résumé

L'escolier (*Lepidocybium flavobrunneum*) et le rouvet (*Ruvettus pretiosus*), communément appelés "butterfish", sont récemment apparus sur le marché allemand. Le poisson importé congelé en provenance de diverses zones géographiques (Asie du Sud-Est, Equateur, Afrique du Sud) est fumé à chaud en Allemagne. Il est important de signaler que la fraction lipidique de l'escolier peut contenir des quantités importantes de wax esters, ou esters cireux, susceptibles de provoquer des diarrhées.

Dans cette étude, l'identification des "butterfish" importés a été réalisée par électrophorèse et par analyse de l'ADN sur 18 échantillons. La détermination de la composition chimique (eau, protéine, lipide, wax esters, iode) et celle de critères de qualité tels que formaldéhyde, ABVT, TMA, DMA et TMAO ont été faites sur 38 échantillons.

Tous les échantillons identifiés appartenaient à l'espèce *L. flavobrunneum*, bien que certains étaient étiquetés *R. pretiosus*. Les résultats analytiques ont montré que les produits testés étaient de bonne qualité d'un point de vue fraîcheur. Le taux de lipide était élevé, 23,2% en moyenne avec une répartition uniforme et plus de 90% des lipides étaient constitués de wax esters non digestibles.

NB : L'escolier et le rouvet appartiennent à la famille des Gempylidae ou "Snake mackerels". **Voir aussi notice n° 2004-2865** : avis de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA).