

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° : 2004-2877


Les modifications biochimiques et la perte de qualité du turbot d'élevage (*Psetta maxima*) durant l'entreposage réfrigéré

Biochemical changes and quality loss during chilled storage of farmed turbot (*Psetta maxima*)

Aubourg S.P.*, Pineiro C., Gallardo J.M., and Barros-Velazquez J.

* Instituto de Investigaciones Marinas, C/Eduardo Cabello 6, E-36208 Vigo, Espagne, Tel : +34 986 231930 ; Fax : +34 986 292762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

Food Chemistry, 2005, 90 (3), p. 445-452 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Les modifications de trois des composants biochimiques majoritaires, les nucléotides, les lipides et les protéines, liées à la perte de qualité des turbots d'élevage, ont été déterminées durant 29 jours d'entreposage en glace. Les résultats ont été complétés par des tests d'analyse sensorielle. La dégradation des nucléotides, estimée par la valeur K, subit une augmentation progressive jusqu'au jour 19, en accord avec la perte de fraîcheur observée par les notes d'analyse sensorielle (très bonne qualité : jours 0-2 ; bonne qualité : jours 3-14 ; qualité raisonnable : jours 15-19).

Après le jour 19, le poisson est jugé inacceptable et la valeur K n'évolue plus jusqu'à la fin de l'entreposage. L'hydrolyse des lipides et l'oxydation se produisent à des vitesses lentes, les teneurs en acides gras libres et l'indice de peroxyde sont respectivement de 20 g/kg de lipides et 4 meq d'oxygène actif/kg de lipides durant la totalité de l'entreposage.

La teneur en composés fluorescents n'augmente pas significativement jusqu'au jour 19, jour à partir duquel une augmentation forte est détectée. Les profils électrophorétiques en protéines du muscle de turbot ne révèlent aucune dégradation des protéines principales, ni de modification significative. Toutefois, une nouvelle bande, correspondant à 22 kDa, peut être observée au 2^{ème} jour dans les extraits solubles à faible force ionique, sa concentration semble augmenter aux jours 9 et 14, et cette bande est présente jusqu'à la fin de l'entreposage réfrigéré.

Les résultats obtenus dans ce travail indiquent des modifications biochimiques lentes et progressives, une bonne durée de vie et de maintien de la qualité (respectivement 19 et 14 jours) pour le turbot conservé en glace ; ces temps longs pourront être très intéressants si la commercialisation du turbot est réalisée à grande distance des fermes d'élevage.