

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° : 2004-2878


Les aspects sensoriels et biochimiques de la qualité du thon obèse (*Thunnus obesus*) entier durant son entreposage en vrac sous atmosphère contrôlée

Sensory and biochemical aspects of quality of whole bigeye tuna (*Thunnus obesus*) during bulk storage in controlled atmospheres

Ruiz-Capillas C.* and Moral A.

* Department of Science and Technology of Meat and Fish Products, Instituto del Frio (CSIC) José Antonio Novais 10, Ciudad Universitaria, 28040 Madrid, Espagne ; Tél : +34.915.44.56.07 ; Fax : +34.91 5.49.36.27 ; E-mail : claudia@if.csic.es

Food Chemistry, 2005, 89 (3), p. 347-354 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

La qualité du thon obèse entier et éviscéré durant l'entreposage en atmosphère contrôlée contenant l'un des deux mélanges de gaz (60%CO₂/15%O₂/25%N₂ et 40%CO₂/40%O₂/20%N₂) est évaluée en fonction des changements biochimiques et sensoriels. Au 33^{ème} jour d'entreposage, aucun des lots n'est rejeté selon les résultats des indices biochimiques (pH, triméthylamine (TMA-N), azote basique volatil total (TVB-N) et histamine) ou des tests organoleptiques.

Toutefois, le lot témoin et ceux entreposés sous atmosphère contrôlée sont rejetés après examen aux jours 13 et 22 respectivement. Les notes des différents paramètres biochimiques sont plus élevées (p<0.05) dans le témoin, suivi par le lot ayant le 2^{ème} mélange gazeux, lequel a une concentration plus faible en CO₂. Il y a des changements (p<0.05) dans les teneurs en amines biogènes (tyramine, histamine, cadavérine et agmatine) au cours de l'entreposage, mais le pH, la TMA-N et le TVB-N restent constants. Les teneurs en histamine excèdent 100 µg/g pour le témoin et pour le lot avec le premier mélange gazeux à la fin de l'entreposage.

L'histamine, la cadavérine et l'agmatine peuvent être utilisées comme des indices de qualité pour le thon entreposé en glace et en atmosphère contrôlée. La cadavérine et l'agmatine peuvent être aussi utilisées comme des indices de fraîcheur.