

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 32 – Décembre 2005

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2005-3286

Maintien de la qualité du turbot d'élevage réfrigéré (*Psetta maxima*) pendant la distribution : effet d'un traitement préliminaire en glace liquide

Quality retention during the chilled distribution of farmed turbot (*Psetta maxima*) : effect of a primary slurry ice treatment

Piñeiro C., Bautista R., Rodríguez Ó., Losada V., Barros-Velázquez J., and Aubourg S.P.*

* Department of Seafood Chemistry, Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC), Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Spain ; Fax : +34.986.292762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

International Journal of Food Science and Technology, 2005, n° 40, p. 817-824 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Le turbot d'élevage est de plus en plus souvent entreposé en glace liquide pendant son transport vers les pays importateurs. Cependant, une fois la destination atteinte, les poissons sont présentés dans de la glace écaillé sur l'étal du détaillant, étape qui peut durer entre 1 et 3 jours. Les auteurs ont cherché à connaître les effets de ce rapide changement de température subi par les poissons au moment du changement d'entreposage de la glace liquide (à -1,5°C) vers la glace écaillé (à +0,5°C) sur leurs caractéristiques sensorielles, biochimiques et microbiologiques. Une comparaison avec des turbots d'élevage stockés uniquement sous glace écaillé est proposée.

Les turbots sont entreposés pendant 10 ou 17 jours sous glace liquide, puis transférés sous glace écaillé pendant 1 à 3 jours, de façon à simuler les conditions de vente au détail. Les résultats sont comparés avec les lots témoins traités en parallèle. Sur les turbots stockés en 2 étapes, on obtient un meilleur maintien de la qualité sensorielle, en particulier au niveau de la production de mucus et du développement de l'odeur des branchies. L'activité microbienne est également mieux maîtrisée, particulièrement celle des bactéries aérobies, et certains mécanismes de dégradation biochimiques, tels que la voie de dégradation des nucléotides, sont ralentis. Par conséquent, la durée de conservation est allongée de manière significative. On peut en conclure que le transport réfrigéré du turbot d'élevage en glace liquide améliore sa durée de conservation, même s'il est ensuite transféré dans de la glace traditionnelle sur le lieu de vente au détail.