

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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2005-3300

Acceptabilité au niveau sensoriel de nouvelles espèces de poisson

Sensory acceptability of new fish species

Gormley R.* and Fagan J.

* National Food Centre (Teagasc), Ashtown, Dublin 15, Ireland ; E-mail: rgormley@nfc.teagasc.ie

Food Science and Technology , 2005, n° 19, p. 35-38 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'intérêt majeur de la recherche de « nouvelles » espèces de poisson repose en particulier sur les quotas de pêche imposés pour les espèces traditionnelles. Des espèces sous-exploitées pourraient être proposées aux consommateurs mais ceux-ci, demandeurs de produits de bonne qualité, doivent être convaincus de les acheter. Le Centre National des Aliments de Dublin a réalisé ces dernières années un programme où l'acceptabilité de produits préparés à partir de « nouveaux » poissons a été étudiée au niveau sensoriel ; des analyses microbiologiques et physico-chimiques ont également été réalisées. Cinq types de produit ont été testés.

- (1) Des filets cuits à la vapeur : 16 espèces ont été comparées à du cabillaud par 25 juges qui ont noté les produits sur une échelle allant de "pas acceptable" à "très acceptable". Dix espèces sont jugées significativement proches du cabillaud, dont 6 très proches ; par contre les 6 restantes sont jugées inacceptables en raison d'une texture très molle ou très ferme, ou bien d'une saveur très intense. La forme des filets, les difficultés liées au filetage, pelage ou désarêtage sont également notés.
- (2) Des filets crus : des portions de sabre noir conditionnées sous air ou sous atmosphère modifiée (AM) ont été conservées à l'état réfrigéré (avec ou sans congélation préalable) et évaluées après 0, 3 et 5 jours. Les produits sont encore acceptables après 5 jours avec un conditionnement sous AM alors qu'ils ne le sont plus sous air.
- (3) Des marinades : du thon germon et de la lingue bleue ont été marinés avec 6 préparations aromatisées différentes, salées et sucrées. 9 produits sur 12 obtiennent de bons résultats pour les tests d'acceptabilité. Le thon germon obtient des notes plus élevées que la lingue bleue mais les 2 poissons se prêtent bien à ce type de préparation.
- (4) Des poissons cuits en sauce : une cuisson sous vide (10 mn à 90°C) a été appliquée à des portions (200 g) de 7 espèces de poisson accompagnées de 11 sauces différentes. Les espèces préférées sont : le thon germon, la lingue bleue et le sonneur commun (cardinal), et 5 sauces ont été plus appréciées que les autres (par ex. tomate, pesto).
- (5) Des produits panés, type « nuggets » : des nuggets préparés avec 9 espèces différentes de poisson ont été comparés à des nuggets de cabillaud. La comparaison est favorable aux « nouvelles » espèces qui sont très bien acceptées sous cette forme.

Cette étude montre qu'un certain nombre d'espèces sous-exploitées sont potentiellement valorisables. Les futurs objectifs consisteraient alors à bien gérer les stocks de poissons, à équiper des chalutiers pour la pêche en eaux profondes et enfin à éduquer les consommateurs afin qu'ils acceptent les nouveaux noms et apprécient l'excellente qualité de ces poissons.