

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 32 – Décembre 2005

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

Notice n° : 2005-3329

## Analyse des composés volatils par chromatographie gazeuse d'espace de tête couplée à la spectrométrie de masse et par nez électronique dans des conserves de saumon rose d'Alaska présentant différents degrés de marbrure de la peau

Headspace gas chromatography-mass spectrometry and electronic nose analysis of volatile compounds in canned Alaska pink salmon having various grades of watermarking

**Oliveira A.C.M.\*, Crapo C.A., Himelbloom B., Vorholt C., and Hoffert J.**

\* Fishery Industrial Technology Center, University of Alaska, Fairbanks, Kodiak, AK 99615 ; E-mail : ffamo@uaf.edu

Journal of Food Science, 2005, 70 (7), p. S419-S426 - *Texte en Anglais*

### ● Référence bibliographique enrichie

En remontant les fleuves pour y pondre, les saumons subissent des modifications physiologiques et biochimiques induisant une diminution de la qualité de la chair (flaveur, texture) et une dégradation de la pigmentation. Les modifications cutanées (marbrures) sont corrélées à la qualité du poisson et un barème de cotation (produit frais) basé sur l'étendue et la couleur de ces taches a été établi. L'étude tente d'établir des corrélations avec des résultats d'analyse après appertisation.

La caractérisation des composés volatils du saumon en conserve et les résultats d'analyse par nez électronique montrent qu'aucune des deux méthodes ne permet d'établir une corrélation avec les degrés de marbrure des poissons. Les différences sont plus dans les proportions que dans la nature des composés volatils. Ces données serviront de base pour des études de prédiction des attributs de qualité du saumon en conserve.