

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : **39 – Septembre 2007**

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

Notice n° : **2007-4071**

### **Fraîcheur et critères de qualité de la sole du Sénégal (*Solea senegalensis*) d'élevage**

*Freshness and Quality Criteria of Iced Farmed Senegalese Sole (*Solea senegalensis*)*

**Gonçalves A.C.\*, Antas S.E., and Nunes M.L.**

\* INIAP/IPIMAR, Avenida Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal ; Tél : +351213027036 ; Fax : +351213015948 ; E-mail amparo@ipimar.pt

*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007, 55 p. 3452-3461 - *Texte en Anglais*

 **à commander à** : la revue ou à l'INIST

#### ● **Résumé**

La sole du Sénégal est actuellement élevée en Europe du sud et son importance en aquaculture augmente. L'objectif de l'étude est de suivre les changements qualitatifs du poisson conservé sous glace par des méthodes sensorielles et chimiques afin d'établir un tableau de cotation QIM (Quality Index Method), de définir les critères de fraîcheur et d'évaluer la durée de conservation du poisson sous glace. Celle-ci a été estimée à 15 jours pour des soles entières, protégées par un film plastique, conservées sous glace à 1,5°C.

La présence d'amines biogènes n'a jamais été détectée, les taux d'ABVT et de TMA n'ont pratiquement pas évolué durant les 15 jours, par contre l'évolution du facteur K est corrélée à l'altération.

Le tableau de cotation proposé prend en compte les critères tels que l'apparence de la peau, la texture, la forme et la brillance des yeux, la couleur et l'odeur des ouïes, et la couleur de la peau en leur attribuant un chiffrage (des points d'altération ou « demerit points »).

Une cotation chiffrée permet d'évaluer la fraîcheur du poisson et d'estimer la durée de conservation restante. La composition (eau, protéines, lipides, matière minérale) de la sole du Sénégal a également été établie.