

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **1 – Production**      Sous-thème : **1 – 3 Aquaculture**

Thème n° spécial : **5 - Produits issus de l'aquaculture**

Sous-thème n° spécial : **5 - 1 Bioqual**

Notice n° : **2008-151S**

## **Les bases biologiques de la variabilité de la texture de la chair de poisson**

*The biological basis of variability in the texture of fish flesh*

**Johnston I.A.**

Gatty Marine Laboratory, School of Biology, University of St Andrews, St Andrews, Fife KY16 8LB Scotland ; E-mail :  
iaj@st-and.ac.uk

***Improving seafood products for the consumer, 2008***, ISBN : 978-1-4200-7434-5. Borresen T. (Editor), Woodhead Publishing Ltd, CRC Press LLC, p. 465-489 - *Texte en Anglais*

### ◆ **Analyse**

La fermeté de la chair est un critère important pour évaluer la qualité du poisson et surtout son adaptation à une transformation ultérieure. Une trop grande tendresse du filet pose notamment des problèmes lors des opérations de tranchage au niveau industriel. La dégradation *post-mortem* génère également un relâchement des liens existants entre tissus conjonctifs et musculaires qui limite voire empêche une transformation secondaire.

Sur la base de ce constat, l'article fait une synthèse des bases biologiques influant la texture de la chair de poisson notamment chez le saumon atlantique.

Dans un premier temps, il revient sur l'organisation, la structure et la biochimie des myotomes (paquets musculaires) ainsi que sur les gènes codant pour les protéines myofibrillaires. Il rappelle également les mécanismes cellulaires et moléculaires impliqués dans la croissance musculaire.

Dans un second temps, l'article fait le point sur les relations existantes entre déterminisme génétique voire phénotypique du nombre de fibres, et de la densité et texture de la chair.

Enfin, il conclut en rappelant le rôle joué par la dégradation protéolytique *post-mortem* dans la perte de fermeté ainsi que de l'influence de certaines conditions d'élevage sur la qualité de la chair.

***Analyse réalisée par : J. Florence / Univ-Nantes***