

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 - 2 Ethical**

Notice n° : **2008-173S**

Comparaison d'une technique commerciale d'abattage par rapport à une technique expérimentale chez la carpe d'élevage (*Cyprinus caprio*) sur le développement de la *rigor mortis* et la qualité de la chair

*Comparison of commercial and experimental slaughter of farmed carp (*Cyprinus caprio*) with respect to development of rigor mortis and flesh quality*

Van de Vis H.* , Bialowas H., Pilarczyk M., Machiels M., Reimert H., Veldman M. and Lambooij B.

* Institute for Marine Resources and Ecosystem Studies (Wageningen IMARES), PO Box 68, 1970 AB IJmuiden, The Netherlands

Seafood research from fish to dish. Quality, safety and processing of wild and farmed fish, 35th WEFTA meeting, Anvers, Belgium, 2005-09-19/22, **2006**, ISBN-10 : 90-8686-005-2 ; ISBN-13 : 978-90-8686-005-0. Edited by Joop Luten *et al.*, Wageningen Academic Publishers, p. 201-210 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

L'objectif de cette étude était de comparer une technique commerciale d'abattage (asphyxie suivie d'une immersion dans un bain d'eau et de glace) avec une méthode expérimentale (choc électrique suivi d'une immersion dans un bain d'eau et de glace). Les effets de ces deux techniques sur l'apparition de la *rigor mortis* et sa durée ont été évalués. Les changements dans la qualité de la chair ont aussi été analysés à travers la mesure de la couleur, du pH et de la dégradation de l'ATP de la chair.

Dans les deux cas, la *rigor mortis* atteignait un plateau à 72 % après 5 jours de conservation à 0°C. La seule différence notable apparaissait pour le pH, avec des valeurs plus élevées pour la méthode expérimentale : cela est probablement dû au stress lié à l'asphyxie qui tend à abaisser le pH. D'autres index et mécanismes seraient à rechercher pour expliquer davantage cette différence de pH.