

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais sur le site de production

Notice n° : 2008-4235

Filetage *pré-rigor* et perte en eau des filets de cabillaud d'élevage (*Gadus morhua* L.)

*Pre-rigor filleting and drip loss from fillets of farmed Atlantic cod (*Gadus morhua* L.)*

Kristoffersen S.*, Vang B., Larsen R. and Olsen R.L.

* Norwegian College of Fishery Science, University of Tromsø, N-9037 Tromsø, Norway ; E-mail : silje.kristoffersen@nfh.uit.no

Aquaculture Research, 2007-12, 38 (16), p. 1721-1731 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'amélioration des méthodes d'abattage du poisson d'élevage pourrait permettre de disposer d'un temps suffisamment long pour effectuer le filetage en *pré-rigor*, alors que le pH du muscle est encore élevé. Une telle procédure aurait pour avantage non seulement de réduire les risques de gaping, mais également de diminuer les coûts de transport et d'approvisionner le marché avec du poisson de toute première fraîcheur.

L'objectif de ces travaux, portant sur du cabillaud d'élevage, était de déterminer la réduction de poids de filets *pré-* et *post-rigor*, due à des pertes en eau et d'étudier les protéines et les enzymes contenues dans l'exsudat.

Après 11 jours de stockage réfrigéré, les filets effectués pendant la phase de *pré-rigor* présentent des pertes de poids de 10% et la contraction des filets est de 19 %, alors que pour les filets réalisés en *post-rigor*, les valeurs sont respectivement de 5 % et de 4 %. Parallèlement, environ deux fois plus de protéines sont perdues par les filets de *pré-rigor*. Une électrophorèse dénaturante montre que les protéines contenues dans l'exsudat sont semblables aux protéines sarcoplasmiques extraites du muscle. Une analyse spécifique des enzymes protéolytiques indique qu'elles sont moins stables dans l'exsudat que dans la chair.

Tous ces éléments devront être pris en considération si un entreposage réfrigéré (relativement long) de filets réalisés en *pré-rigor* est envisagé ; dans ce cas, en effet, les pertes en poids et en protéines sont loin d'être négligeables.