

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2008-4238

Filetage *pré-rigor* et saumurage du cabillaud d'élevage : influence sur la qualité et la stabilité durant l'entreposage

Pre-rigor filleting and brining of farmed cod: Influence on quality and storage stability

Esaiassen M.*, Dahl R., Eilertsen G., Gundersen B. and Sivertsvik M.

* Fiskeriforskning, Norwegian Institute of Fisheries and Aquaculture Research, P.O. Box 6122, N-9291 Tromsø, Norway ;
Tél : +47776. 29000 ; Fax : +47776 .29100 ; E-mail : margrethe.esaiassen@fiskeriforskning.no

LWT - Food Science and Technology, 2008, 41 (4), p. 724-729 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

En raison d'une croissance parfois trop rapide, le cabillaud d'élevage peut présenter du gaping et une texture molle. Un filetage en *pré-rigor* et un saumurage avec un mélange de phosphates et de sel seraient susceptibles d'améliorer la qualité des filets. Cette étude a pour objectif d'évaluer, au cours d'un entreposage à l'état réfrigéré, dans quelle mesure ces procédés ont une influence sur les paramètres suivants : pertes de poids, indice de cotation organoleptique, blancheur de la chair, pH, teneur en eau, rétention d'eau, dénombrement de la flore totale et de *Photobacterium phosphoreum*.

Les filets *pré-* et *post-rigor* non-saumurés ont des pertes de poids similaires et significatives en fonction de la durée d'entreposage. Le gain de poids des filets *pré-* et *post-rigor*, dû au saumurage, est de 2 % et de 10 % respectivement et le saumurage diminue significativement les pertes de poids pendant le stockage. La rétention d'eau et les dénombrements de la flore totale sont à la fois influencés par le stade de *rigor* au moment du filetage, par le saumurage et par la durée d'entreposage, alors que la teneur en eau n'est affectée que par les deux premiers facteurs.

Le saumurage et la durée de stockage agissent sur la blancheur de la chair alors que le stade de *rigor* a un impact sur les caractéristiques organoleptiques du filet cru (gaping, odeur, texture). La croissance de *Photobacterium phosphoreum* est affectée uniquement par le stade de *rigor* au moment du filetage et le pH n'est influencé par aucun des facteurs testés.