

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 42 – Juin 2008

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

Notice n° : 2008-4332

Effet d'une éviscération préalable sur le développement de la rancidité du chinchard (*Trachurus trachurus*) pendant un entreposage congelé à -20°C

*Effect of previous gutting on rancidity development in horse mackerel (*Trachurus trachurus*) during frozen storage at -20 degrees C*

Lehmann I. and Aubourg S.P.*

* CSIC, Instituto de Investigaciones Marinas, Seafood Department, c/ Eduardo Cabello, Vigo, Spain ; Fax : +34.986.292.762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

International Journal of Food Science and Technology, 2008, 43 (2), p. 270-275 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'effet de l'éviscération sur le développement de la rancidité lors d'un stockage prolongé en congélation (jusqu'à 12 mois à -20°C) a été étudié sur des chinchards communs frais (*Trachurus trachurus*).

Des analyses chimiques (acides gras libres, teneur en peroxyde, indice thiobarbiturique, mesure de fluorescence) et sensorielles (odeur et goût) ont été effectuées.

Les résultats ont montré que l'éviscération des chinchards communs augmente l'oxydation du produit congelé.

Cependant, une moindre augmentation de l'hydrolyse lipidique (formation d'acides gras libres) due à l'éviscération a été détectée à la fin du stockage (12^{ème} mois).

Les auteurs concluent que l'éviscération d'espèces de poissons semi-gras telles que des chinchards n'est pas recommandé en tant que traitement précédant l'entreposage à l'état congelé.