

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2008-4507

## **Effet du stress lors de la manipulation avant la mort, de la *rigor mortis* et d'un entreposage en glace sur la couleur de la peau et du filet de saumon Atlantique**

*Atlantic Salmon Skin and Fillet Color Changes Effected by Perimortem Handling Stress, Rigor Mortis, and Ice Storage*

**Erikson U. and Misimi E.**

\* SINTEF Fisheries and Aquaculture, N-7465 Trondheim, Norway ; E-mail : ulf.erikson@sintef.no

*Journal of Food Science*, 2008, 73 (2), p. C50-C59 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Les modifications de la couleur de la peau et du filet de saumons, anesthésiés ou ayant subi un exercice intense avant l'abattage, ont été analysées immédiatement après la mort, pendant la *rigor mortis* et après un entreposage en glace de 7 jours. La couleur de la peau (CIE L\*, a\*, b\* et paramètres associés) a été mesurée avec un colorimètre Minolta ChromaMètre. Les valeurs Roche SalmoFan et Roche Color Card étaient déterminées par une méthode d'analyse d'image automatique et par un panel d'analyse sensorielle. Avant d'évaluer la couleur, le niveau de stress appliqué à deux lots de saumons était déterminé par des paramètres mesurés sur le muscle blanc (pH, *rigor mortis* et température à cœur).

Les résultats montrent que le stress du à la manipulation du poisson avant abattage affecte significativement plusieurs paramètres de couleur de la peau et du filet. Des modifications significatives de la couleur du filet interviennent en phase de *pre-rigor* ainsi que pendant l'installation de la *rigor*. Les résultats suggèrent que la couleur des filets est affectée par la glycolyse *post-mortem* (diminution du pH, particulièrement pour les filets anesthésiés) puis par l'apparition et le développement de la *rigor*. Les modifications de couleur observées ne se font pas selon le même mode pour les deux lots de poisson. La méthode d'analyse d'image est considérée comme étant utilisable pour un contrôle automatique de la qualité et un classement des filets de saumon selon leur couleur. Il faut cependant remarquer que les différences sont faibles et probablement non détectables par des consommateurs.