

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2008-4557

Modifications de la chair de saumon argenté du Pacifique (*Oncorhynchus kisutch*) cuit après stockage en glace liquide (à -1,5°C)

*Changes in the flesh of cooked farmed salmon (*Oncorhynchus kisutch*) with previous storage in slurry ice (-1,5°C)*

Rodriguez A., Carriles N., Cruz J.M. and Aubourg S.P.*

* Department of Food Science and Chemical Technology, Faculty of Chemical and Pharmaceutical Science, University of Chile, Santiago, Chile ; Fax : +34.986.292.762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

LWT - Food Science and Technology, 2008, 41 (9), p. 1726-1732 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Des saumons argentés du Pacifique ou coho (*Oncorhynchus kisutch*) d'élevage entiers ont été abattus en glace liquide (-1,5°C) et conservés dans ce milieu pendant 0, 5 et 9 jours avant transformation.

Ils ont été cuit entiers et la qualité de la chair a été évaluée par des techniques sensorielles, physiques et chimiques pour déterminer si des changements importants se produisent durant la période de stockage ; des échantillons témoins ont été utilisés pour la comparaison.

Résultats : durant le stockage en glace liquide, il y a eu augmentation du taux de triméthylamine, hydrolyse des lipides (augmentation des acides gras libres), oxydation des lipides (augmentation des teneurs en anisidine et en acide thiobarbiturique), et formation de composés d'interaction (fluorescence et mesures de brunissement). Après un entreposage prolongé, le muscle est devenu friable, mais les évaluations sensorielles n'ont relevé pratiquement aucun changement (les notes d'odeurs rance et putride étaient inférieures à 0,5 sur une échelle de 11).

Bilan : les indicateurs mesurables des changements de qualité des saumons coho cuits sont ceux liés à l'oxydation des lipides, développement primaire et secondaire d'oxydation et surtout formation de composé d'interaction. Selon l'appréciation sensorielle, la glace liquide peut être un milieu approprié pour le stockage des saumons coho pendant des périodes allant jusqu'à 9 jours.