

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2008-4616

Application de la grille de cotation QIM et effets de courtes élévations de température dans l'étude de la durée de conservation de l'omble chevalier (*Salvelinus alpinus*)

*Application of Quality Index Method (QIM) Scheme and Effects of Short-Time Temperature Abuse in Shelf Life Study of Fresh Water Arctic Char (*Salvelinus alpinus*)*

Cyprian O., Sveinsdóttir K., Magnússon H. and Martinsdóttir E.*

* Consumers and Sensory Evaluation Department, Matis ohf (former Icelandic Fisheries Laboratories), Skulagata 4, 101 Reykjavik, Iceland ; E-mail: emilia.martinsdottir@matis.is

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2008, 17 (3), p. 303-321 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Les modifications de la qualité sensorielle et microbiologique d'ombles chevalier d'élevage ont été suivies au cours d'un entreposage en glace de 18 jours. Deux lots ont été constitués : le premier (T1) a été glacé immédiatement à la réception des poissons (abattus 24 h auparavant) et le second (T2) a été réfrigéré après avoir été laissé à 18°C pendant 24 h.

Les évaluations sensorielles ont été réalisées avec la méthode de l'indice de qualité (QIM) pour les poissons entiers, et par une analyse descriptive quantitative (QDA) pour la chair cuite.

La durée de conservation maximale, déterminée par la QDA et les résultats microbiologiques, est respectivement de 17 et 15 jours pour les lots T1 et T2. A la fin de l'entreposage, des odeurs et saveurs aigres et rances apparaissent et les dénombrements bactériens dans la chair des poissons sont de 10^5 - 10^6 ufc/g, avec une proportion élevée de bactéries productrices d'H₂S pour le lot T2.

L'indice de qualité, déterminée par la méthode du QIM, est fortement corrélé avec la durée d'entreposage. Une équation permet de prédire à 1,3 jour près la durée de conservation restante pour un lot inconnu, même s'il a subi une courte élévation de température, à condition qu'au moins 5 poissons soient évalués par un panel entraîné à l'utilisation du QIM.