

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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

Notice n° : 2009-4652

## **Comparaison de deux méthodes d'abattage/étourdissement sur des indicateurs de qualité et de réponse au stress du bar (*Dicentrarchus labrax*)**

*Comparison of two stunning/slaughtering methods on stress response and quality indicators of European sea bass (*Dicentrarchus labrax*)*

**Acerete\* L., Reig L., Alvarez D., Flos R. and Tort L.**

\* Department of Cell Biology, Physiology and Immunology, Universitat Autònoma de Barcelona, 08193 Bellaterra, Spain ;  
Tél.: +34.935.811664 ; Fax : +34.935.812390 ; E-mail : laura.acerete@uab.cat

*Aquaculture*, 2009, 287 (1-2), p. 139-144 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cet article compare des méthodes d'abattage du bar, avec ou sans stress. Conformément à ce qui a été observé à maintes reprises dans la littérature, le poisson stressé développe un niveau de lactate et de cortisol plus élevé, mais la qualité n'est cependant pas influencée, les différences constatées sur le produit fini étant mineures.