

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

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

Notice n° : 2009-4804

### **Relation entre le pH musculaire et la couleur de la chair du flétan de l'Atlantique**

*Relationship between muscle pH and flesh color of atlantic halibut*

**Roth B., Foss A. and Imsland A.K.**

\* Department of Biology, University of Bergen, N-5020 Bergen, Norway, Stavanger, Norway ; E-mail : bjorn.roth@nofima.no

*Journal of Food Science*, 2009, 74 (3), p. S123-S125 - *Texte en Anglais*

**✉ à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

L'étude met en évidence une corrélation significative entre le pH final (mesuré après 7 jours de stockage sous glace) et la couleur du filet de flétan de l'Atlantique d'élevage. C'est pourquoi les auteurs recommandent de prendre des mesures pour éviter un taux élevé de glycogène au moment de la mort, de façon à en limiter les effets négatifs sur la qualité visuelle du poisson.

Le statut énergétique du flétan varie au cours de l'année, et dépend des facteurs environnementaux qui affectent la croissance et la maturation.