

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

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

Notice n° : 2010-5094

Composition et critères de qualité de filets de poissons-chats d'élevages conventionnel et biologique (*Pangasius hypophthalmus*) sur le marché allemand

Composition and quality attributes of conventionally and organically farmed Pangasius fillets (Pangasius hypophthalmus) on the German market

Karl * H., Lehmann I., Rehbein H. and Schubring R.

* Department of Safety and Quality of Milk and Fish Products, Max Rubner Institute, Federal Research Institute of Nutrition and Food, Palmallee 9, 22767 Hamburg, Germany ; Fax: +49.4038.905.262 ; E-mail : horst.karl@mri.bund.de

International Journal of Food Science and Technology, 2010, 45 (1), p. 56-66 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La composition et les critères de qualité de filets de pangas, poissons-chats d'élevage conventionnel et biologique, produits au Vietnam et disponibles congelés sur le marché allemand entre 2004 et 2007, ont été analysés et comparés. La différenciation de *Pangasius hypophthalmus* par rapport à *Pangasius bocourti* a également été menée par analyse de l'ADN, PCR-RFLP et PCR-SSCP.

La teneur en protéines des filets issus d'élevage classique était comprise entre 13,3 et 15,7 % , alors que celle des filets d'élevage biologique était significativement plus élevée : entre 17 et 17,4 %. Aucune différence n'a été observée sur les teneurs en lipides (de 1,4 à 3,2 %) ni sur les profils en acides gras entre les deux types d'élevage. Les acides gras poly-insaturés représentent environ 24 % des acides gras totaux avec des concentrations élevées en acide linoléique (oméga 6), reflétant l'alimentation à base essentiellement de végétaux de ce poisson omnivore. Les acides gras oméga 3 ne représentent que 4 à 6 % des acides gras totaux.

La comparaison des compositions indique que, pour la plupart des filets de poissons-chats issus d'élevage conventionnel, de l'eau a été ajoutée ainsi que des additifs permettant d'améliorer la capacité de rétention d'eau (sans que cela soit indiqué sur l'étiquetage). La calorimétrie différentielle à balayage (DSC) a été utilisée pour démontrer la présence de polyphosphates dans les protéines du muscle des poissons issus d'élevage conventionnel.

Les teneurs en ABVT des échantillons étaient faibles pour les deux types d'élevage (6,9 à 15 mg N/100 g), ce qui garantit la fraîcheur des filets avant congélation et un bon maintien de la chaîne du froid. Aucune différence significative n'a été observée entre les deux types d'élevage pour la couleur des filets et la texture.