

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2010-5107

Influence d'un stockage de longue durée sur les amines volatiles (ABVT et TMA) de sardines et de harengs utilisés comme aliments pour l'engraissement des thons

Long-term storage influence on volatile amines (TVB-N and TMA-N) in sardines and herring utilized as food for tuna fattening

Simat * V., Marsic-Lucic J., Tudor M. and Mladineo I.

* University of Split, Centre of Marine Studies, Livanjska 5/III, 21000 Split, Croatia ; E-mail : vida@unist.hr

Journal of Applied Ichthyology, 2009, 25 (6), p. 766-770 - *Texte en Anglais*

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

◆ Analyse

L'engraissement des thons est effectué à partir de poissons (sardines et harengs) le plus souvent congelés. La congélation pendant une longue durée est susceptible de dégrader l'aliment et d'avoir des répercussions sur les élevages de thons en les rendant plus fragiles aux infections. Pour mettre en évidence ce phénomène, 2 lots de thon ont été élevés avec de l'aliment frais (sardines et harengs) ou avec le même aliment congelé pendant au moins 1 an.

Le dosage des amines volatiles (ABVT et TMA) dans les sardines et harengs a montré une augmentation significative après 1 an de conservation au froid. Les valeurs d'ABVT sont restées dans les limites acceptables (25-35 mg/100g) alors que celles de la TMA ont atteint 14,7 mg/100 g, valeur très élevée.

Les thons nourris avec cet aliment congelé ont développé des lésions au niveau du foie et des reins, suggérant un affaiblissement du aux conditions d'élevage et d'alimentation. Cependant, les lésions observées sont discrètes (inflammation chronique du foie).

Des courbes de croissance et de mortalité entre les 2 lots de thons permettraient de vérifier l'hypothèse d'un affaiblissement des animaux, mais elles sont absentes ; la seule preuve à l'appui de cette hypothèse concerne le développement plus fréquent de pasteurellose chez les thons nourris avec du poisson congelé (le germe responsable pouvant être apporté par l'aliment), ce qui a d'ailleurs été le cas dans cet essai.

En tout état de cause, les auteurs proposent de limiter la durée de conservation des stocks de poissons congelés à 3 mois pour éviter une dégradation trop importante de l'aliment distribué aux thons d'élevage.

Analyse réalisée par : Breuil G. / IFREMER