

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

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

Notice n° : 2010-5159

Comparaison de la qualité du bar commun sauvage (*Dicentrarchus labrax*) par rapport à celui d'élevage

Comparison of wild and cultured sea bass (Dicentrarchus labrax) quality

Fuentes * A., Fernandez-Segovia I., Serra J.A. and Barat J.M.

* Department of Food Science and Technology, Universidad Politécnica de Valencia, Camino de Vera, s/n 46022 Valencia, Spain ; Tél.: +34.963.877.366 ; Fax : +34.963.877.369 ; E-mail : anfuelo@upvnet.upv.es

Food Chemistry, 2010, 119 (4), p. 1514-1518 - Texte en Anglais

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

● Résumé

Des bars communs d'origine sauvage et aquacole (un élevage en Grèce et un en Espagne), ont été étudiés en juin 2006 (9 individus analysés par origine). La composition chimique, la valeur nutritionnelle et certaines caractéristiques morphologiques et sensorielles ont été déterminées.

Des différences ont été observées entre les bars sauvages et ceux d'élevage sur la couleur, la texture, les profils en acides gras et en acides aminés libres. La chair de bar sauvage était plus claire (pouvant être corrélée à une teneur en humidité un peu plus élevée). La chair de bar sauvage était également plus ferme, ce qui pourrait être attribué à une teneur en lipides plus faible et un taux d'activité plus élevé.

Le bar d'élevage montrait une plus forte teneur en acides gras mono-insaturés (36 % versus 23 % des acides gras totaux) et de plus faibles concentrations en acides saturés (30 % vs 37%) et poly-insaturés (33 % vs 39 %). Les oméga 3 étaient prédominants chez le bar sauvage (30 % vs 17%) ; par contre chez le bar d'élevage, les oméga 6 étaient les plus présents. Le rapport oméga 3/oméga 6 était de 3,27 pour le bar sauvage, contre 1,26 en moyenne pour le bar d'élevage. Le pH était plus élevé dans le poisson sauvage, de même que la capacité de rétention d'eau.

Certains acides aminés libres liés aux caractéristiques de flaveur du poisson, comme l'acide glutamique, l'alanine et la glycine, étaient plus abondants dans le bar d'élevage que dans le bar sauvage. Par contre, la teneur en acides aminés libres était plus élevée dans le bar sauvage (379 mg/kg de chair vs 356 mg/kg). Aucune différence n'a été trouvée entre les poissons issus des deux fermes d'élevage, ce qui peut s'expliquer par le fait que la composition de leur aliment était identique.