

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2010-5163

Évaluation sensorielle des produits de la mer : principes généraux et guide

Sensory evaluation of seafood: general principles and guidelines

Martinsdottir * E., Schelvis R., Hyldig G. and Sveinsdottir K.

* Mátis (Food research, Innovation and safety), Skulagata 4, 101 Reykjavik, Iceland ; E-mail : emilia.martinsdottir@matis.is

Chapitre de l'ouvrage *Fishery products - Quality, safety and authenticity*

Produits de la pêche - Qualité, sécurité et authenticité, 2009, ISBN 978-1-4051-4162-8 p. 411-424 - Texte en Anglais

à commander à : l'éditeur

● Résumé

Les principes généraux et les méthodes d'analyse sensorielle appliquées aux produits de la mer sont décrits. Les auteurs soulignent l'importance d'identifier correctement la question à laquelle on souhaite répondre de façon à proposer les épreuves les plus adaptées. Un jury entraîné sera mis en place selon des règles précises (sélection selon les capacités sensorielles, suivi des performances, phases d'entraînement) pour évaluer de façon descriptive et quantitative les caractéristiques des produits.

Ce travail nécessite une standardisation des conditions d'évaluation (locaux) et de préparation des produits (échantillonnage, température de cuisson et d'évaluation,...). L'outil ainsi mis en place permet de suivre l'effet de différents procédés de transformation, de conservation sur la qualité sensorielle et la durée de vie des produits ainsi que les effets de conditions d'élevage ou d'alimentation dans le cas de l'aquaculture. C'est un outil pour la recherche et également un outil de contrôle de la qualité pour l'industrie qui peut être inclus dans les démarches HACCP.

D'autre part, pour apprécier l'acceptabilité du consommateur, des épreuves hédoniques sont organisées. Les préférences des consommateurs peuvent être expliquées par la description plus analytique des produits par un jury entraîné.

Les méthodes utilisées par un jury d'analyse sensorielle relèvent de deux types :

- les méthodes discriminatives (pour évaluer l'existence d'une différence),
- les méthodes descriptives (pour évaluer la nature et l'intensité des différences).

Parmi les tests discriminatifs, on peut citer les épreuves de classement, les tests triangulaires, de comparaison par paires ou bien des épreuves de cotation (cotation européenne, cotation de la Torry).

Depuis une dizaine d'années, la méthode QIM (Quality Index Method) propose une cotation de la fraîcheur. Cette technique est basée sur l'attribution d'une note de 0 à 3 pour différentes caractéristiques du produit (ex : aspect de la peau, forme de l'œil, odeur des œufs...) ; cette note augmente avec les modifications observées sur le produit. On calcule ainsi la somme des notes, qualifiée d'indice de qualité (IQ), qui augmente de façon linéaire avec le temps d'entreposage. Il est alors possible de définir la durée de vie restante pour un produit donné.

Les tests permettant de mesurer des préférences ou des acceptabilités de produits sont basés sur une perception affective ou hédonique qui est couramment évaluée en proposant une échelle de notation en 9 points.