

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : **52 – Juillet 2010**

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

Notice n° : **2010-5288**

### **Caractéristiques sensorielles de différents types de morue (élevage /sauvage et durée/conditions de stockage)**

*Sensory characteristics of different cod products*

**Sveinsdottir \* K., Martinsdottir E., Hyldig G. and Sigurgisladottir S.**

\* Mátis ohf Icelandic Food Research, Skúlagata 4, IS-101 Reykjavik, Iceland ; Tél.: 354.422.5000 ; Fax : 354.422.5001 ; E-mail : kolbrun.sveinsdottir@matis.is

*Journal of Sensory Studies*, 2010, 25 (2), DOI : 10.1111/j.1745-459X.2009.00259.x, p. 294-314 - *Texte en Anglais*

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

#### ● **Résumé**

L'étude porte sur les caractéristiques sensorielles de filets de cabillaud issu ou non d'élevage, entreposé pendant des durées variables, soit à l'état congelé, soit réfrigéré (sous glace ou sous atmosphère modifiée). Un jury entraîné constitué de 13 personnes a mis en œuvre l'analyse descriptive quantitative (QDA) pour mettre en évidence les principales différences sensorielles entre les produits. Quelques méthodes d'analyse des données sensorielles sont également proposées pour évaluer les performances du jury en terme de répétabilité et de discrimination. La plupart des descripteurs sensoriels permettent de discriminer de façon significative les produits de l'étude.

Le cabillaud d'élevage se distingue du cabillaud sauvage par un goût qualifié de « viande bouillie » et une texture plus caoutchouteuse ; il conserve un peu plus longtemps que son équivalent sauvage l'odeur et la saveur caractéristiques du poisson frais. Pour des temps d'entreposage courts, la méthode de conservation a une influence mineure sur les caractéristiques, alors que pour des durées plus longues, des différences apparaissent sur la plupart des critères. La liste des critères sensoriels proposés peut avoir un intérêt pratique pour les contrôles de qualité ou le développement des produits dans la filière poisson.