

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

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

Notice n° : 2010-5310


Effet de la saignée sur la qualité de la chair de la sérieole couronnée (*Seriola dumerili*) et la dorade japonaise (*Pagrus major*) durant un entreposage sous glace

*Effect of bleeding on the quality of amberjack *Seriola dumerili* and red sea bream *Pagrus major* muscle tissues during iced storage*

Ahimbisibwe J.B., Inoue K., Shibata T. and Aoki * T.

* Laboratory of Quality in Marine Products, Graduate School of Bioresources, Mie University, Kurima Machiya-cho 1577, Tsu, Mie 514-8507, Japan ; E-mail : aoki@bio.mie-u.ac.jp

Fisheries Science, 2010, 76 (2), DOI : 10.1007/s12562-009-0212-z, p. 389-394 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'objectif de cette étude était de déterminer l'effet de la saignée sur la qualité du muscle de la sérieole couronnée d'élevage (poisson de mer à chair rouge - poids moyen 3,7 kg) et de la dorade japonaise d'élevage (poisson de mer à chair blanche - poids moyen 1,4 kg) au cours d'un stockage sous glace d'une durée de 15 jours. La fraîcheur des échantillons de muscle a été déterminée par l'estimation du facteur K et le suivi de l'ABVT et de la TMA.

Les poissons saignés ont été abattus par coupure de l'aorte et de la moelle épinière, puis immédiatement suspendu pour évacuer le sang par la bouche. Les poissons non saignés ont été abattu par un coup sur le crâne entraînant une mort immédiate, sans stress. Les deux lots ont ensuite refroidis en eau glacée, puis enveloppés individuellement en sac polyéthylène et stockés en glace liquide.

Le résultat du suivi en conservation sous glace jusqu'à 15 jours des lots a permis d'observer que la saignée procure un meilleur effet sur la qualité du muscle (facteur K, ABVT, TMA) des deux espèces évaluées, avec cependant un impact supérieur sur la sérieole couronnée d'élevage, poisson à chair rouge, par rapport à la dorade japonaise d'élevage, poisson à chair blanche.