

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2010-5315


Effet des traitements *post-mortem* sur les critères de qualité du saumon atlantique cru (*Salmo salar*), mesurés par des méthodes sensorielles et instrumentales

*The effect of postmortem processing treatments on quality attributes of raw Atlantic salmon (*Salmo salar*) measured by sensory and instrumental methods*

Veiseth-Kent * E., Hildrum K.I., Ofstad R., Rørå M.B., Lea P. and Rødbotten M.

* Nofima Mat AS, Osloveien 1, NO-1430 Ås, Norway, Tél.: +47.64.97.01.00 ; Fax: +47.64.97.03.33 ; E-mail : eva.veiseth-kent@nofima.no

Food Chemistry, 2010, 121 (1), DOI : 10.1016/j.foodchem.2009.12.009, p. 275-281 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Le saumon d'élevage est généralement fileté après 4-5 jours de stockage en glace, mais cette opération a de plus en plus tendance à se pratiquer en *pre-rigor*. L'objectif principal de cette étude était de mesurer, par des méthodes sensorielles et instrumentales, l'effet de trois procédés de transformation sur la qualité de filets de saumon atlantique cru (*Salmo salar*). Les saumons ont été filetés soit en *pre-rigor* avec possibilité ou non de se contracter (Contracté-PRE et Sous vide-PRE respectivement), soit en *post-rigor* (POST). Des évaluations sensorielles (aspect, flaveur, texture) et des mesures instrumentales de la qualité (couleur, texture, teneur en lipides, en astaxanthine, capacité de rétention d'eau) ont été réalisées en *post-mortem*, après 5, 6 et 7 jours.

Les tests sensoriels montrent que les filets Sous vide-PRE sont de moins bonne qualité que les autres ; ils ont une texture plus tendre et une couleur plus blanche. Leur épaisseur, significativement plus petite que celle des autres filets, indiquerait qu'un conditionnement sous vide immédiat, en phase de *pre-rigor*, limite le phénomène de contraction qui se produit pendant la *rigor mortis*, ce qui expliquerait les résultats négatifs observés sur la qualité. Les effets positifs bien connus du filetage en *pre-rigor* sur la couleur (rouge plus intense) et sur la texture (fermeté, absence de gaping) peuvent ainsi être réduits, voire annulés si les filets n'ont pas la possibilité de se contracter pendant le développement de la *rigor mortis*. Des études complémentaires seraient nécessaires pour confirmer cette hypothèse, en mesurant précisément la contraction du muscle. L'absence d'oxygène pourrait également avoir joué un rôle sur la texture plus tendre des filets conditionnés sous vide.

Concernant la texture et la couleur, de très bonnes corrélations sont mises en évidence entre les mesures instrumentales et les évaluations sensorielles.