

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

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

Notice n° : 2010-5357


## Évolution des paramètres de qualité du muscle de pilchard de Californie (*Sardinops sagax caerulea*) durant la mise en conserve

*Changes in quality parameters of Monterey sardine (Sardinops sagax caerulea) muscle during the canning process*

**Uriarte-Montoya M.H., Villalba-Villalba A.G., Pacheco-Aguilar \* R., Ramirez-Suarez J.C., Lugo-Sánchez M.E., García-Sánchez G. and Carvallo-Ruiz M.G.**

\* Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), Hermosillo, Sonora 83000, México ; Tél.: +52.662.289.2400x368 ; Fax : +52.662.280.0421 ; E-mail : rpacheco@ciad.mx

*Food Chemistry*, 2010, 122 (3), DOI : 10.1016/j.foodchem.2009.05.071, p. 482-487 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

Chaque année, 300 000 tonnes de pilchards de Californie (*Sardinops sagax caerulea*) sont pêchées dans le golfe du Mexique. Environ 100 000 t sont destinées à la conserverie, le reste étant utilisé pour la production de farine de poisson. La qualité de 3 lots de pilchards frais de Californie destinés à la mise en conserve, a été suivie dans une conserverie mexicaine.

Les températures et les durées de stockage après capture ont été contrôlées à 5 stades du process pour évaluer leur impact sur la qualité du produit. Les tests suivants ont été réalisés : pH, ABVT, TMA, histamine, indice peroxyde, indice thiobarbiturique et facteur K. La qualité des produits finis n'a, par contre, pas été évaluée.

L'étude décrit les conditions de stockage (temps et température) des poissons frais depuis leur débarquement jusqu'à leur mise en œuvre et les remontées en température, parfois importantes (jusqu'à 20°C pendant plusieurs dizaines d'heures) en cours de fabrication.

Les résultats montrent une relative stabilité des critères classiques de contrôle, réputés peu sensibles aux premiers stades de l'altération, tels que l'ABVT ou la TMA. Seul le facteur K évolue. Les notions d'âge chronologique et d'âge biochimique des poissons sont développées, notamment sur la base des mesures du facteur K : même s'ils étaient de qualité correcte pour la transformation, les poissons se sont altérés 3 fois plus vite que s'ils avaient été maintenus à une température plus basse. Leur âge biochimique était de 4 à 6 jours alors que leur âge chronologique était de 1 à 3 jours. En conclusion, les auteurs plaident pour une meilleure maîtrise de la chaîne du froid en conserverie.